Kunst und Wunderbuch
oder
Verborgene Geheimnisse
welche
ein sterbender Vater
seinen Kindern übergeben
darinnen aus Natur und Kunst selbst erprobte Oeconomische, Medicinische, Sympathetische und Antipathetische Geheimnisse enthalten sind. Mit grosser Mühe und Fleiß zusammen geschrieben, und zum eigenen Nutzen aufbewahret.
Nun aber
auf unwiderstehliches Anhalten
und
Verlangen meiner Freunde
durch
den öffentlichen Druk gemeinnützig gemachet, und herausgegeben worden
von A. R.

Zweite Auflage.

Nürnberg,
bey Johann Eberhard Zeh 1789.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Liebe Kinder!

Mein graues Alter und die kraftlosen Glieder haben mir seit einigen Monaten gebotten meine Geschäfte und die damit verbundene Sorgen niederzulegen; nun nagt der Wurm des Todes an dem Herzen, und ich nehme wahr, daß ich bald den Weg gehen werde, den meine Väter vor mir gegangen sind, und deswegen habe ich euch vor mich kommen lassen, damit ihr vernehmen sollt, wie ihr nach meinem Tod, die grose Wirthschaft so ich euch hinterlasse, leicht, nüzlich und gründlich führen möget. Lasset euch vor mir nieder, und vernehmet meine lezten Reden mit Bedacht; sie werden euch nicht allein klug, sondern auch glücklich machen. Lisetchen, du meine liebe Tochter! bist durch den frühen Tod deiner Mutter der getreuen Unterweisung entrissen worden, um die Regeln einer klugen Haushaltung in Thätigkeit zu setzen, da es eine wichtige Pflicht eines Mädchens ist, eine gute Wirthschafterin zu seyn, weil sie dadurch im Stande ist, sich und ihrem künftigen Gatten ruhiges Leben und vergnügte Tage zu schaf-

sen. Wie viel kann eine gute Wirthin ersparen! Wie so manches unschuldiges Vergnügen kann eine kluge Hausmutter ihrem Manne durch Reinlichkeit und Ordnung machen! Wie viele Abwechslungen kann sie in Zubereitung der Speisen ohne sonderlichen Aufwand durch Klugheit treffen. Wie gutthätig kann sie durch Sparsamkeit in der Haushaltung gegen Arme seyn, und welche süsse Zufriedenheit muß bei Ordnung und Fleis dieselbe beständig begleiten! Sey selbst Wirthin, Liisetgen! und versäume keine Pflicht, die du in der Haushaltung zu beobachten schuldig bist. Theile deine Einnahme welche zum Haushalten bestimmt ist, jährlich so ein, daß du den vierten Theil davon übrig habest, damit du jederzeit mit deinem Wirthschaftsgelde in Vorrath bist. Kaufe jedes Bedürfnis zur rechten Zeit, und suche immer von jeder Sache so viel im Hause zu haben, als du gebrauchst, damit dein Gesinde nicht unnöthig die Zeit versäume, welche genau benuzt und hochgehalten werden muß, wenn deine Leute die gehörige Arbeit verrichten sollen. Schliesse alle Abend die Rechnung mit deiner Köchin, und bestelle die Küche auf den folgenden Tag, damit auch die Zeit zum speissen alle Leute im Hause bestimmt wissen. Ordnung und Reinlichkeit sey dir ei-

ne Hauptregel. Rechne alle Monate deine Ausgaben zusammen, und gieb sie deinem Bruder. Du aber mein lieber Ludwig, dir übergebe ich hiemit alle meine Geheimnisse die ich durch Erfahrung geprüft und gesammlet habe, besorge alles nach Vorschrift, es wird dir leicht werden, das mir oft unmöglich schien, indem ich ungebahnte Wege gehen mußte, deren du durch mich überhoben bist. Deinem Bruder Heinrich nimm zu deiner Hilfe, damit diese Geheimnisse nicht an Unwürdige gebracht werden. Vor allen aber ihr lieben Kinder! sehet auf gottsfürchtiges, arbeitsames, redliches und geschicktes Gesinde. In Absicht der Arbeit, Ordnung und Verträglichkeit seyd strenge gegen eure Leute; leihet eure Ohren dem Verläumder unter ihnen nicht, verweiset ihm zu seiner Schuldigkeit, und wenn er sich nicht bessert, so jagt ihn fort. In Reichung des Essens seyd wolthätig, und liebreich im Betragen gegen dieselben, bedenket allemal daß sie mit euch Erben des ewigen Lebens sind, und daß sie eure saure Arbeit thun müssen, oft Vater und Mutterlos sind, und keinen Berather kennen als euch. Machet euren Leuten nicht durch Schelten und Poltern das Leben zur Last, denn Gott höret ihr Seufzen und lässet es nicht ungeahndet. Seyd in ge-

sunden Tagen ihre Stütze und in Krankheiten ihre Verpflegere. Ziehet eure Hände nicht ab wenn die auf dem Krankenlager schmachten, die euch in gesunden Tagen treu gedienet haben. Habt ihr Leute die Muthwillig und Widerstrebend sind, so laßt eure Vorstellungen nicht vom Zorn und Rache beseelet seyn, dann dies bessert warlich nicht, aber mit Liebe stellet ihnen die Pflichten vor, bessern sie sich nicht, so schaffet sie ab. Stehet früh Morgens mit der Sonne auf und betet mit euren Leuten andächtig, — lasset den Heinrich allein beten; denn das zusammen Gesumse hindert die Andacht. Vor des Herrn Gebet soll er die 9. Strophen aus Gellerts Liedern: **Gott deine Güte reicht so weit** 2c. vorbeten, indem meistens die 3 ersten Bitten dahin rauschen, ehe das Herz dazu erhebt worden. — Gehet eurem Gesinde mit guten Beispiel vor, dultet das Fluchen und Spielen nicht, dienet gerne den Nothleidenden, seyd fleissig und anhaltend in euren Geschäften, liebet Frieden; so werdet ihr ruhig, so werdet ihr glücklich leben; und am Ende eurer Tage mit freudigem Muthe dem Lande entgegen sehen, welches mich nun bald aufnehmen wird. Ich weiß, daß ihr diesen meinen Rath folgen werdet; denn ihr liebet mich. Lebet wohl!

Aprikosen einzumachen.

Die reifen Aprikosen werden geschält, die Kerne herausgenommen, aufgeschlagen und abgeschält, wieder darein gesteckt. Dann nimmt man so viel Zucker als die Aprikosen wiegen, wenn der Zucker etwas gekocht hat, so werden die Aprikosen hinein gethan und ein paarmal aufgekocht; alsdann legt man solche in Gläser und gießt den Zucker, wenn er dick genug ist drüber. Wenn er aber wieder wäßrig wird, so muß er nochmals aufgekocht werden. Mit Pfirschen wird eben so verfahren.

Aepfel einzumachen.

Nimm 1 Mandel oder 15 Stück Barsdörfer-äpfel schäle sie ab und schneide sie halb durch, nimm die Kernhäuser heraus; dann koche sie in einer Maas Wasser mit einem Stück ganzen Zimmet, laß sie ein paarmal aufkochen, dann nimm die Aepfel heraus, und laß sie in einen Durchschlag rein ablaufen. Seze hierauf 1 Pf. Zucker in Stücke zerschnitten, und in Wasser getunkt in den Einmachkessel aufs Feuer. Wenn

dieser so dick eingekocht daß er zu kleben anfängt, so thu von 2 Zitronen den Saft und die Schale recht fein zerschnitten, dazu, und laß mit den Aepfeln dies alles zusammen kochen, bis die Aepfel klar und ziemlich weich geworden sind. Sodann werden solche in Einmachgläser gethan, und der fast erkaltete Zucker wird drüber gegossen; sollte aber der Zucker noch nicht dick genug seyn, so wird er noch so lange gekocht, bis er sich mit dem Löffel ziehen lässet. Diese eingemachte Aepfel sind ein rechtes Labsal für kranke Personen.

Quitten einzumachen.

Die Quitten werden vom Baume abgebrochen, ehe sie welk werden, alsdann abgeschält, das Kernhaus und das Steinigte schneide heraus; dann lege sie eine Stunde lang in reines Wasser, und mit frischen Wasser aufs Feuer gesezt und meist weich gekocht. Hernach nimm sie heraus, laß sie in einem Sieb abtriefen und kalt werden; wiege die Quitten und so viel als sie wiegen, nimm Zucker und thu ihn in Wasser, siede es in einem Kessel über Kolen, das Schäumigt nimm sauber ab, und so fort die Quitten mit dem Löffel hinein gethan, eine halbe Stunde gekocht, lege sie end-

lich

lich in ein Glas und gieß den Zucker darauf, wenn die größte Hitze sich verloren hat.

Quittenzelten.

Erstlich siede die Quitten in Wasser weich, schäle sie und schabe das Mark bis auf das Kernhaus ab, dann nimm zu 1 ℔ Mark 1 ℔ Zucker, läutere den Zucker vorerst, thu beedes zusamm und etwas geschnittene Zitronenschale und klein gestossen Zimmet dazu, laß alles mit einander kochen, rühr es stets um, daß es recht klar werde und nicht anbrenne; dann thu es in Formen oder Schachteln oder von Papier gemachte Kästgen, und laß es bei der Wärme trocknen bis es sich schneiden lässet; das Papier darf man nur naß machen so geht es heraus.

Melonen einzumachen.

Nimm reife Melonen, schäle und schneide sie in länglichte Streifen, thu sie in eine porzelänene Schüssel. Dann koche Weineßig und Zucker, nämlich zu 1 Maas Essig ½ ℔ Zucker, schäume ihn, und laß es kochen bis es zähe wird, so gieß den Essig über die Melonen, schwenke sie um und gieß ihn wieder ab, koch ihn noch etwas, und schichte die Melonen in ein Zuckerglas mit Zimmet und Nelken ein,

gieß den Essig drüber und binde es vest zu, so halten sie sich gut.

Gelbe Pomeranzen einzumachen.

Schneide die Pomeranzen in Viertel, nimm das Kernichte heraus, koche sie in Wasser weich, laß sie trocknen, dann wiege so viel Zucker als sie wiegen, koche den Zucker dick, dann laß die Pomeranzen darinn aufkochen, und verwahre sie in Zuckergläser, ist der Zucker dick genug so gieß ihn dazu, wo aber nicht, so laß ihn noch mehr einsieden.

Grüne Pomeranzen einzumachen.

Nimm noch unzeitige Früchte, schneide sie aber nicht auf, dann sie wären grose, koche sie im Wasser weich, laß es davon abtriefen und so schwer als sie wiegen, so viel nimm Zucker und koche ihn in Wasser, bis er dick wird, dann thu die Pomeranzen dazu und koche sie etwas auf, thu sie in Gläser und gieß den Zucker daran.

Welsche Nüsse einzumachen.

Nimm die Nüsse, wenn sie noch weich sind, und die harte Schale leicht durchzustechen ist; stich in jede Nuß 4 Löcher, lege sie 9 Tag in

Wasser, und gieb ihnen alle Tage frisches; dann siede sie 3 mal aufwallend, probire sie ob sie weich genug, thu sie in ein Sieb, laß trocknen, spicke sie mit Zimmet, Nelken und Citronschale; siede Zucker und schäume ihn wol ab, daß er klar werde, hernach thu die Nüsse in ein Zuckerglas und gieß den Zucker dran, den andern Tag gieß den Zucker ab und koche sie wieder auf, und das wiederhole etlichemal, bis er dick wird. So oft nun der Zucker gesotten wird, mus ein frisches Stück Zucker dazu gethan werden, so bleiben die Nüsse recht gut.

Weintrauben einzumachen.

Hiezu nimm grose völlig ausgewachsene, aber noch nicht reif gewordene Weintrauben; pflüke die Beeren ab, wiege sie, dann schneide sie der länge nach auf, thu alle Kerne heraus, und lege die Beere in reines Wasser, laß sie darinn ein wenig aufkochen, und thu ein wenig Salz dazu, welches die Beere bei ihrer grünen Farbe erhält. Nimm sie ab und lasse sie in ihren Wasser kalt werden, und bedecke sie mit einen leinen Tuch, dann nimm sie aus dem Wasser und lege sie in fein zerstossenen Zucker, auf ein Pf. Beer 1 Pf. Zucker, thu so viel Weinbeersaft dazu, daß der Zucker schmelzen

kann,

kann, und laß es zusammen in einem Kessel auf dem Kolenfeuer kochen, ist der Zucker dick genug, so nimm die Beere mit den Löffel heraus und thu sie in ein Zuckerglas, ist der Zucker nicht dicke genug, so laß ihn noch etwas einkochen.

Gelbe Mohrrüben einzumachen.

Nimm Mohrrüben so blasgelb aussehen, schäle und schneide sie länglicht wie Zitronschale; koche sie in Wasser weich, giese sie durch ein Sieb, und thu sie in ein Serviette. Dann schneide von 2 Zitronen die Schale länglicht und im Wasser weich gekocht, alsdann wiege 15 Lot Mohrrüben und 15 Lot Zucker zusamm, läutere diesen, bis er sich ziehen lässet; alsdann thue die Rüben, die Zitronschale und den Saft von den Zitronen in den Zucker und laß es kochen, bis die Rüben klar aussehen, endlich lege sie in ein Zuckerglas, drück sie mit dem Löffel vest, gieß den Zucker drüber und vermache das Glas wol.

Mohrrübensaft wider die Würmer.

Schabe die Rinde davon ab, dann reibe sie, presse den Saft aus; seze ihn auf Kolen und koche ihn so lang bis er dick ist, daß er

sich

sich ziehen lässet, thu ihn hierauf in steinerne Töpfe und hebe ihn zum Gebrauch auf.

Diesen Saft in Milch zergehen lassen, treibet die Würmer gewaltig aus.

Gurcken einzumachen.

Nimm gute Mittelgurcken ohne Flecken, wässere sie 24 Stund ein, wasche sie ab; dann mache eine Salzlauge, die so stark ist, daß sie ein Ey trägt, gieß sie darüber und laß sie also 6 bis 8 Tag stehen, dann gieß die Lauge ab, schichte sie mit grünen Lorbeerblätter, auch Weinblätter, Dill, und englischen Gewürze ein, koche guten Essig ab, und gieß ihn drüber. In Steintöpfen halten sie sich gut, wenn der Deckel wol paßt, aber besser in Fäßgen und zugeschlagen.

Essig Gurcken Nürnberger.

Nimm kleine Gurcken die einander sehr gleich sind, thue sie in einen weiten Korb und pumpe Wasser darauf, rütle sie, daß das Unreine davon gehe, und siehe wohl zu daß keine Fleckigte oder angestoßne darunter sind, dann breite sie auf ein Tuch und laß sie etwas weick werden; alsdann sied den Essig, thue etwas gestossenen Pfeffer und Dill darein, wann er gesotten, so gieß den Essig darüber, laß sie 24 Stund also stehen, dann nimm frischen

Essig

Essig und siede ihn, gies den ersten davon ab und leg in das dazu gehörige Fäßgen eine Schicht Weinblätter, Dill darauf und Pfeffer eingestreut, dann lege Gurcken, und also Schichtweis Dill und Gurcken, bis es voll, dann wieder Weinblätter und vest zugeschlagen, so halten sie sich 2 Jahr und sind die Besten.

Salzgurcken.

Wässere die Gurcken 24 Stund, thue sie hernach in ein Fäßgen mit Weinblätter und Dill; dann mache eine Salzlauche, koche sie auf und giese kochend darauf; wenn sie kalt ist, so gies sie wieder ab und koche sie zum andernmal und wieder darauf, zieh sie wieder ab und koche sie zum 3ten mal auf, drüber geschüttet und das Fäßgen zugespundet.

Schmalzbohnen einzumachen.

Die schneide recht klein und lässest sie einen Wall auf thun; dann thue sie in ein Sieb daß daß Wasser ablauffe, menge sie dann mit Salz und thue sie in Steintöpfe oder Fäßgen, drücke sie vest ein, dem andern Tag leg ein in Wasser genetztes leinen Tuch, ausgewunden und darauf gelegt, beschwere sie mit Steinen, so halten sie sich wol.

Grüne Erbsen einzumachen.

Nimm Schotten oder grüne Erbsen, beere sie aus und menge sie mit Salz, thu sie in etliche Gläser, stampfe sie recht vest, setze sie in einen Kessel aufs Feuer und lege Stroh dazwischen; dann gieß Wasser darauf. Wenn nun die Gläser anfangen zu girren, so nimm den Kessel vom Feuer ab und laß sie kalt werden, seze sie in den Keller, nachdem du sie aufs neue vest zugemacht mit einer Blase verbunden und mit Pech lutiret hast. Willst du diese Erbsen kochen, so weiche sie den Abend zuvor in Wasser und zieh das Salz aus.

Sauerkraut einzumachen.

Nimm grose dicke und harte Köpfe, laß es zart schneiden, menge es in einen grosen Zuber mit Salz und Kümmel; dann nimm wenn es seyn kann ein Faß darinn weisser Wein gelegen, stampfe das Kraut vest darein, wenn es nun etliche Tage gestanden, so zerlasse eine gute Portion Salpetersalz in warmen Wasser, gies es kalt darein, neze ein Tuch in Wasser drücks aus, lege es auf das Kraut, darauf einen hölzernen Deckel und mit Steinen beschwert. Alle 8 Tage mus das Tuch ausgewaschen werden, so lauft es nicht an.

Zitro-

Zitronen zu erhalten.

Thue Salz in einem Topf und klüe es wol aus, thue es in einen Steintopf und wickle jede Zitrone in ein Papier, lege unten eine Schicht Salz, dann Zitronen, dann wieder Salz und so fort, bis es volk ist. Decke einen Deckel drauf, binde ihn vest zu, daß keine Luft daran komme, so halten sie sich vortreflich lang.

Alle Arten Obst aufzubehalten.

Nimm einen wol vermachten Stübig oder Faß, in dessen Boden streue erstlich gesiebten Haber, dann eine Schicht Aepfel oder Birn, daß sie aber einander nicht berühren, dann wieder Haberkorn und sofort, vermach das Faß wol, und verwahre es von dem Zug der Luft, so kannst du jedes Obst über ein Jahr erhalten, als wenn es erst vom Baume käme.

Nüsse lang frisch zu erhalten.

Nimm die grosen Nüsse mit den Schalen wenn sie noch grün sind, thue troknes Salz in einen Topf, und denn die Nüsse recht vest darein gepackt, lege einen Deckel darauf und binde ihn vest zu, grabe sie in die Erde, daß sie der Frost nicht trift, so bleiben sie lange frisch und lassen sich schälen.

Hasel-

Hasel- oder Zellernüsse frisch zu erhalten.

Nimm einen Topf leg auf den Boden Bach- oder geschlemten rothen Sand, trockne ihn wol; dann lege eine Schicht Nüsse und so fort, vermach den Topf wol und grabe ihn in Keller in dergleichen Sand; so halten sie sich ein ganzes Jahr frisch.

Preissel oder Steinbeer einzumachen.

Wann die Beere reif sind so müssen sie geläubert werden, dann lässet man sie etwas daich werden, und ferner mit weissen Franzwein und Zucker dick eingekocht, und in Zuckergläsern aufbewahrt.

Der Salat davon.

Sind die Beere durchs liegen etwas daich worden, so nimmt man eine Hälfte Biereßig und halb Weineßig, siedet ihn mit englisch Gewürz, Negele und etwas Lorbeermehl, und gießt ihn warm an die Beere, und vermacht das Glas wann es kalt ist, will man sie zu Tische bringen, so streuet man gestoßene Zimmet und zarten Zucker darauf. Sie kühlen und dämpfen die Hitze, daß man ohnbesorgt Kranke damit laben kann.

Mandel-Milch zu machen.

Nimm 4 Lot abgezogene süsse Mandeln, stosse sie im Mörsner mit einem Stück feinen Zucker, dann rühre sie mit etwas warmen Wasser so lange als sie Milch von sich geben, gieß es durch ein Haarsieb, und gebrauche davon halb Milch und halb Wasser und so getrunken.

Schocolade zu kochen.

Nimm zu 1 Maas Milch 1/4 Pfund Schokolade und 6 Eyerdottern, reib den Schokolade, und wann die Milch sied, thue ihn hinein, wann es etwas aufgekocht hat, so quirle die Eyer ab und zusamm gerührt, doch siehe zu daß der Hahntritt von Eyern nicht mit hineinkomme, es ist wider den Apetit.

Marinirte Heringe.

Erstlich wässere die Heringe 3 Tag in frischen Wasser des Morgens und Abends, dann trockne sie 3 Tag und brate sie auf dem Rost, ferner mache einen Essig heiß und thue darein englisch Gewürz, Lorbeermehl und Roßmarin, lege in ein Faßgen erstlich Weinblätter, dann eine Schicht Hering, auf diese Zitronplätzgen und Roßmarin und so fort; zuletzt abermal Weinblätter und dann den Essig dran gegossen,

24 Stunden wol beschwert, und das Fäßgen zugeschlagen.

Kräuter-Salat zu machen.

Nimm Kerbel, Kresse, Chicorien, Melisse, Sauerampfer und andere nach der Jahrszeit, reinige sie wol und machs sie mit Essig und Baumöl zum Salat fertig.

Deutsche Capern zu machen.

Nimm von Pfriemenkraut (Genster) von der Indianischen Kresse und von der Butterblume die Blütknospen, wenn sie noch klein und geschlossen sind, koche sie mit Essig und etwas Salz auf, um die grüne Farbe zu erhalten, müssen sie gleich abgekühlt und frischer Weinessig darüber gegossen werden; so kan man sie recht gut erhalten; braucht man sie zu gekochten Speisen, so ists besser wann man sie erst beim Anrichten dazu thut.

Punsch zu machen.

Zu 3 Maas Punsch nimm 1/4 Pf. gestossenen Zucker, von 8 Zitronen den Saft, von 4 Zitronen die Schalen auf feinen Zucker abgerieben, ein gutes Maas voll gekochtes Theewasser, und 1/2 Bouteille Arrack. Die Zitronen

werden mit einer Presse gepreßt, und der Saft durch ein Haarsieb in den Napf gegossen, der abgeriebene und gestossene Zucker darein gethan, und dann der Thee und Arrack zugegossen, endlich auch kochendes Wasser. Rühre dis alles untereinander und laß es eine Weile stehen.

Zimmet-Mandeln zu machen.

Zerschlage das Weisse von einem Ey, mit ein wenig Rosenwasser, lege abgezogene Mandeln darein, laß sie in einen Durchschlag laufen; schütte klaren Zucker in eine Schachtel, thue die Mandeln nach und nach darein, schüttle sie hin und her, damit sich der Zucker anhängt, dann wirf sie in eine mit Zimmet gefüllte Schachtel, und schüttle sie wie vor, daß sich der Zimmet anhänge; dann leg sie auf eine breite Schüssel an einem trockenen Ort.

Gebackene Zimmet-Mandeln.

Nimm die abgezogenen Mandeln und lege sie 24 Stund in Rosenwasser, darinn ein wenig Zucker zerlassen worden, dann backe sie in heissen Schmalz gelblich heraus, thue sie sogleich auf ein mit gestossenen Zucker und Zimmet überstreuten Papier, geschwind herum wälzen; dann wann sie nicht heiß sind, nehmen sie den Zucker und Zimmet nicht gerne an.

Gebrannte Mandeln.

Nimm 1 Pfund Zucker und 1 Pf. Mandeln, die Mandeln reutere auf einem Tuch wol ab, siede den Zucker mit etwas Wasser, thue die Mandeln dazu und laß zusamm sieden, bis der Zucker ganz eingesotten ist; du mußt es bei gelinden Feuer erhalten und immer dabei rühren, daß sie sich nicht anlegen und anbrennen, wenn sie nun eingekocht, so nimm sie vom Feuer und rühre sie daß sie kalt werden, setze sie wieder aufs Feuer daß sie heiß werden, und so schütte sie auf ein Blech oder Brett, so sind sie fertig. Wann du gestossene Zimmet daruntter rührst, wann sie noch warm sind, so sind sie sehr gut.

Seife zu sieden.

Nimm 6 Scheffel oder Metzen Aschen, feuchte sie mit 4 Eymer Wasser an, dann mach in der Mitte ein Loch, und thu einen halben Scheffel oder Metzen guten Kalch darein, gieß 1 1/2 Eymer Wasser darauf und mit der Asche zugedeckt, laß so lang stehen bis der Kalch sich abgelöscht, nach einer halben Stunde schaufle es untereinander, dann mache ein Bot zurecht, lege darein einen löcherichten Boden und oben Stroh darauf, bring dann den Aschen darein,

gieß Wasser darauf bis es voll ist, sezt es sich ein, so gieß mehr Wasser nach. Nach zwey Tagen ist die Lauge fertig, laß sie ablaufen, und gieß wieder nach bis du genug Lauge hast, zulezt gieß siedend Wasser auf die Asche, so ziehet es das Gute vollends aus. Dann nimm 32 Pf. Unschlitt, auch allerhand altes Fett in einen Kessel gethan, und 4 Eymer Lauge darauf gegossen, und so lasse es die Nacht über stehen. Den folgenden Morgen um 5 Uhr wird Feuer angemacht, und wann es kocht so lasse es nur sachtes Feuer haben sonst läuft es über, auch soll der Kessel deswegen nur 2/3 voll und 1/3 leer seyn, steigt es auf so schütte behend 2 Maas kalte Lauge darein, hat es nun etliche Stunden gekocht, so lauft es nicht so gerne mehr über, dann kanst du die Lauge immer nachgiesen, bis 8 oder 9 Eymer darinnen sind: in der Zeit um 3 Uhr Nachmittag mußt du aufhören mit der Lauge, und um 4 Uhr einen halben Scheffel Salz nach und nach hinein thun und bis 5 Uhr also kochen lassen, dann trage sie auf so ist sie gut. Die Seife in schöne Tafeln zu bringen, mußt du sie in einen viereckigten Kasten der unten am Boden mit Löchern versehen und mit dicken Tuch ausgeschlagen ist, auf dieses Tuch gieß die Seife,

so lauft die Lauge unten davon, wann es kalt so schneide es in Tafeln und verwahre sie trocken. Nach etlichen Wochen schneide sie in Stücken, so ist sie fertig.

Venetianische Seife.

Die wird in allen so behandelt wie erst gelehret worden, ausser daß Buchenasche, die Asche von Farnkraut dazu genommen, und im Sieden die beeden Kräuter: Deumenten und Salbey darein gethan werden.

Mandel oder Barthseife.

Nimm eine gute Seife, zerschneide sie, thue sie in eine starke Lauge darinn Mandelkleyen gesotten und durch ein Tuch geseyet worden, gieß Bergamot oder Jeßminöl darein und koche es zusamm ganz sachte, dann stürze es in ein leinen Tuch und machs zu Kugeln. Man kan auch Rosenwasser dazu thun.

Lichter giessen.

Wenn der Vortheil nicht so gros wäre, daß die auf nachfolgende Art verfertigte Lichter das Pfund um 3 kr. wohlfeiler käme und jedes Licht nochmal und viel schöner brennt, so hätte es übergangen.

Nimm zinnerne und gläserne Formen, reinige sie mit warmen Wasser, dann nimm zu den dünnen Lichtern 4 Fäden Baumwollen-garn und 3 Fäden leines, zu den dicken aber 6 baumwollene und 6 leinene Fäden, streiche sie mit Wachs, ferner bereite das Unschlit 25 Pfund mit 2 Maas, 1 Lot Frauenglas, 2 Lot Cremortartari und 1 Lot Salmiack, koche es eine Stunde, laß es kalt werden und schabe es klein auf ein Brett und laß es etliche Tage an der Luft. Willt du giesen, so mache dein Unschlitt heiß, schäume es sauber ab und gieß es in die Formen wenn es kalt werden will, hänge die Lichter auf, daß sie trocknen, dann lege sie in den Kasten.

Leinen Garn aeschern.

Weiche dein Garn über Nacht in Wasser ein, wälze es in gesiebter Asche wol um, dann mache einen Bund von Stroh lege das Garn darum und thue es in Kessel, gieß Wasser daran und laß es eine halbe Stunde kochen; alsdann am Flusse ausgespült und getrocknet. Wenn die Asche recht ausgeschwemmt worden, so wird es immer zwei und zwei Stücke zusammen gelegt und mit dem Schlegel geklopt, und so fort zum Weber gebracht.

Willt du aber geschwinder davon kommen, so weiche es über Nacht ein, dann koche eine gute Lauge, und gieß sie immer kochend darauf, laß es eine Weile so stehen, dann rein ausgespült und getrocknet.

Tintenflecken aus der Wäsche zu bringen.

Mache den Flecken naß, reibe ein wenig Kleesalz darauf, wasche es geschwind aus, geht es nicht auf einmal, so wiederhole es. Auch also die Eisenflecken, wenn sie zu vest sitzen, so nimm kochend Wasser dazu, so gehen sie heraus.

Obstflecken.

Nimm ein Fäßgen oder Topf lege unten in einer Schaale brennenden Schwefel darein, hänge den Flecken darüber und zugedeckt, zieht ihn heraus.

Weinflecken rothe auszubringen.

Wasche den Flecken gleich mit warmer Milch, so gehet er heraus, ist er aber schon alt, so nimm Sauerkleesalz dazu.

Zwirnsilet zu waschen.

Wasche es rein, koch es eine halbe Stunde in Seife und bleiche es. Darnach wasche es nochmal, spül es rein aus und laß es tro-

cken werden, wenn es trocken, so stärke es, soll es steif werden, so trockne es und stärke es nochmal.

Flohr oder Blonden zu waschen.

Koche gute Seife, gieß etwas davon in einen Napf mit Wasser, darein lege den Flohr in dicken Päckgen, sind es schmale, so schlage sie auf ein Kantenbrett und überziehe dis mit Leinwand, also eingeweicht laß den Flohr 2 Tag stehen; alsdann drücke ihn ganz sachte aus; denn wenn er gerieben oder vest angefaßt wird, so verschiebt er sich gleich; darauf wird er noch 2 mal mit Wasser und Seife ausgedruckt, und mit der Seife in den Schwefelkasten gehängt. Unterdessen koche die Stärke folgends dazu: nimm etwas weisse Stärke und Schmalten, weiche sie ein, thu es in ein Töpfgen, halb Wasser und Brandwein daran gegossen und etliche Stück fein Zucker dazu geworfen, und dann zu einer dünnen Stärke gekocht und darinn den Flohr ausgedruckt, ist er aber auf ein Bret aufgeschlagen, so mußt du die Stärke recht einreiben, und das Bret klopfen, damit der Flohr nicht streiffig werde, alsdann bedecke eine dicke Friesdecke mit einen leinen Tuch auf den Tisch gelegt, jedes Stück

Flohr recht gerade auf den Tisch angezogen und wieder ein leines darüber gelegt, mange über dem Tuch, und plättere es halb trocken. Wenn der Flohr gemanget ist, so wird er noch einmal ausgezogen.

Cotton und Zitz zu waschen.

Nimm feine weisse Seife und schneide sie klein, koche und schlage sie lauwarm in eine Stande, thu Ochsengalle dazu, und wasch den Zitz damit, bis du siehest daß er rein ist, dann spüle ihn in kalten Wasser aus und trockne ihn. Dann nimm für 1 kr. Gumi Tragant, 1 kr. Flöhsaamen, 1 kr. Jungfernhonig, dieses läßt du zusammen kochen wie eine dünne Stärke, seige es durch ein Tuch, ziehe den Zitz dadurch und laß ihn trocknen, bis du ihn plätten kanst; dann plätte ihn auf der rechten Seite und wann die Plätte erkalten will, so schmiere sie ein wenig mit Jungfernwachs.

Seidene Strümpfe zu waschen.

Weiche sie des Tages vorher in Regenwasser ein, dann wasche sie mit venedischer oder anderer guten Seife wol rein, spüle sie etlichemal aus, und hänge sie in den Schwefelkasten etliche Stunden, nimm sodann Flöhsaamen

saamen und Berlinerblau, koche es in Wasser, gieß es durch ein Tuch und ziehe die Strümpfe dadurch, hänge sie zum trocknen auf, ziehe sie über den Form, feuchte sie mit guten Brandwein an, und glätte sie mit einem Glättstein. Du kanst sie auch von die Formen herunter nehmen, und sie zwischen zwei feine leinerne Tücher legen und also plätten.

Seidene Bänder zu waschen.

Nimm Rockenkleihen, mache sie heiß, lege sie auf Tücher und reibe die Bänder darin herum, so gehet der Schmutz ab, dann plätte sie zwischen zwei Papierbögen. Sind sie aber allzusehr beschmutzt, so nimm Regenwasser, schneide venedische Seife darein und koche sie, dann wasche die Bänder daraus, spüle sie in warmen Wasser recht aus, dann besiehe ob sie rein, wo nicht so wasche sie nochmal, spüle sie aus und lege sie in Brandwein mit Ochsengalle vermischt ziehe sie darinn hin und her, dann spanne sie um ein rundes Holz bis sie trocken sind, lege sie zwischen mit Brandwein angenezte Tücher, dann plätte sie.

Seidene Waare wie neu zu waschen.

Nimm Eyerdotter, schmiers auf den Zeug wie Seife, wasche es mit laulichtem Wasser so

lange

lange, bis du siehst daß es rein ist, spüle es in kalten Wasser wieder aus, und laß trocken werden. Dann nimm vor 1 kr. Gummi Tragant und 1 kr. Flöhsamen, thu es in einem Glas mit Wasser über Nacht einweichen, koche es ein wie dünne Stärke, seige es durch ein Tuch, dann ziehe die Waare durch und mange es zwischen zwei feinen Tüchern.

Spitzenwäsche zu waschen.

Schlage die Spitzen auf ein weisses Brett, welches mit Leinwand überzogen ist, streiche gekochte Seife gerade darüber, dann mache einen Ueberzug von dünner Leinwand und nähe es an, weiche es über Nacht in kaltes Wasser, und des Tags wasche es heraus, darnach mit lauwarmen und wenn sie rein, mit scharf heissem Wasser, und muß allemal gekochte Seife darein gethan werden, wenn es 4 mal geschehen, so ist es genug. Alsdann brühet man solche 2 mal mit kochender Seife ein, spült sie im Wasser rein aus, koche ganz dünne Stärke mit etwas Jungfernwachs, thu die Spitzen in ein Serviette oder Leinwand, schmiere deine Stärke daran und batsche sie mit den Händen recht durch, trockne sie, mache sie vom Brette los und plätte zwischen feiner Leinwand, so sind sie neu.

Leinenes Garn und Zeug zu färben.

Orange gelb.

Mache eine gute Lauge von Aschen, gieß sie durch ein Tuch, dann weiche auf ein Pfund leinen Garn 2 Lot Orlean ein, und 3 Lot Alaun; am folgenden Tage thu es im Kessel übers Feuer, koche es eine halbe Stunde, rühr es um, thu das Garn in die Farbe, laß es eine halbe Stunde kochen, und ziehe das Garn immer mit einem Stock auf, daß es unten nicht anliege, dann heb es aus, lege es über einen Stock, und koche auf 1 Pfund Garn ein halbes Pfund schwarze Seife, gieß es kochend darauf, und laß es so kalt werden; dann spült man es rein aus und trocknet es, so ist es fertig.

Aschgraue Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug nimm 1 Lot Galläpfel und 1 Lot Weinstein, thu den Zeug oder Garn darein und laß es eine halbe Stunde kochen, dann nimms heraus und thu 4 Lot gestossenen Vitriol dazu, laß es so eine Viertelstunde kochen, thu den Zeug hinein, laß es so lang zusamm kochen, bis dir die Farbe dunkel genug seyn wird, spüle es aus und trockne es.

Braune Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug oder Garn, 1 Lot Gallâpfel, 4 Lot Grapp, koche es aber ja nicht in Kupfer, laß es eine Stunde zusamm kochen, nimms heraus und thu 8 Lot Vitriol in die Farbe: wenn es wieder kocht so thu das Zeug hinein, laß es eine halbe Stunde kochen, soll es aber dunkel werden, so koche es eine Stunde. Willt du es aber hellbraun haben, so nimm nur 4 Lot Vitriol zu 1 Pfund Zeug, soll es noch heller seyn, so thu etliche Messerspitzen voll Cremortartari oder Weinstein dazu.

Hellblaue Farbe.

Erstlich beitze deine Waare mit 4 Lot Alaun eine Stunde durchs Kochen wohl ein, kühle es aus und trockne es. Nimm 1 Lot Indigo, stoß ihn zart, thu ihn in ein tiefes Glas, gieß 2 Lot weisses Vitriolöhl dazu, und rühre es wol unter einander, laß es 24 Stund stehen, damit es die Farbe auflöse, dann sez einen Kessel mit weichen Wasser aufs Feuer, wenn es kocht so gieß die Farbe hinein, wenn es verbrauscht hat, so thue deine Waare hinein, laß es eine halbe Stunde kochen, so wird es schön, dann spüle und trokne sie. Von diesen Ansatz

kanst

kanst du 4 Pfund Zeug färben, aber immer etwas heller.

Hellgrüne Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Zeug 1 1/2 Lot Gurkume gestoßne, weiche sie über Nacht in Wasser, thu es dann in siedend Wasser über dem Feuer, gieß von dem vorigen präparirten Indigo so viel dazu, bis du siehest daß deine Waare satt genug ist, und laß es eine Weile gut durchkochen.

Rothe Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug oder Garn nimm 12 Lot Fernambock, weiche ihn in einen leinen Sack über Nacht in Wasser ein, dann koche sie im Sack eine Stunde lang, so thue 4 Lot Allaun dazu, wenn nun die Farbe recht kocht, so nimm sie ab und lege das Zeug hinein, ziehe etlichemal auf und ab, und laß es mit der Brühe kalt werden, spüle es rein aus und trockne es.

Violette Farbe.

Willt du Violett haben, so nimm statt Fernambock Blauspäne, und verfahre damit wie oben gelehret worden.

Car-

Carmosinrothe Farbe.

Zu 1 Pfund Zeug oder Garn nimm 4 Lot Allaun, 4 Lot Weinstein und eine Handvoll Waizenkleyen, damit koche das Zeug eine halbe Stunde, spüle es rein aus, und trockne es. Dann nimm 1 Lot Konchenille, stosse sie zart, reibe sie mit Weineßig oder Zitronensaft wohl ab, vermische es mit weisser Stärke, setze einen Kessel mit Wasser übers Feuer, koche es eine Stunde, spüle es aus und trockne es.

Celadongrüne Farbe.

Nimm so viel Eßig als du glaubst, daß deine Waare naß machen kan, dazu thue 4 Lot Allaun in einen kupfernen Kessel und laß es 2 Nächte durch stehen, alsdann steck deine Waare hinein, rühre es mit dem Stock wohl um, daß es durch und durch naß werde, nimms heraus, wasch es in kaltem Wasser rein aus und trockne es, so ist es fertig. Hier gibt das Kupfer die Farbe.

Seidene Waare und Bänder zu färben.

Die Baitze dazu.

Nimm zu 1 Pf. Waare 4 Händevoll Waizenkleien, thue sie mit Wasser in ein Schaff über Nacht, kläre das Wasser ab, nimm die

Hälfte davon, und thu 1/2 Pfund Allaun, 1/4 Pfund Weinstein beedes gestossen hinzu, 1 Lot gestossene Gurgume, rühre und koche es eine Viertelstunde, heb es ab und laß es offen 3 Stund stehen; dann spüle und schlage sie im Wasser rein aus und laß troknen. Endlich nimm 2 Eymer Wasser, 1/4 Pf. Galläpfel, in den Kessel eine Stunde kochen lassen, nimm es ab, und kanst du die Hand darin leiden, so lege deine Waare drein, laß eine Stunde liegen, nimms heraus, laß abtriefen und troknen.

Carmoisinrothe Farbe.

Nimm die gebeizte Waare und thu sie in die eine Hälfte obiger Beize, darinn vorher eine Unze mit Eßig abgeriebene Konchenille gesotten worden, setze den Kessel vom Feuer ab, decke ihn zu und laß es ruhen, dann setz den Kessel aufs Feuer und thu 3 Lot gestossenen weissen Arsenik und 5 Lot Weinstein darein, laß es eine Viertelstunde kochen, nimms wieder ab, laß ein wenig ruhen, dann thu die Seidenwaare darein und arbeite sie mit dem Stock durcheinander, damit die Farbe gleich anfalle; alsdann drücke sie aus. Ist sie nicht satt genug, so laß sie nochmal kochen. Ist nun dies geschehen, so spüle sie rein aus und nimm zu

1 Pf.

1 Pf. Waare, 1 Lot venedische Seife, die du wenn sie in Wasser über Feuer zergangen zu Schaum schlägst und die Waare darin umspülst, wasche sie dann in fliesenden Wasser aus, hänge sie auf ein Holz und laß trocknen.

Blutrothe Farbe.

Nimm zu 1 Pf. Seide 1/2 Pf. Allaun, 1/4 Pf. gestossenen Weinstein, laß es in einem Eymer von obiger Beitze eine Viertelstunde kochen, heb es ab und stecke die Seife darein, laß 2 Stund also stehen, spüle sie aus und hängs an ein Holz zum trocknen. Alsdann nimm einen Eymer Beitze, laß es mit 8 Lot Galläpfel kochen, setz es ab und kanst du die Hände darin leiden, so lege die Seide 3 Stund darein, und lasse sie dann trocknen. Darnach nimm 16 Lot Fernambock, thu ihn im Sack in Waizenkleyenwasser, und laß es aufkochen, dann setze den Kessel ab, decke ihn dicht zu, über Nacht stehen gelassen, so fort thue 1/2 Lot Potasche darein, wieder eine Stunde gekocht, und gieß so viel Wasser nach als eingesotten ist. Alsdann nimm den Sack heraus und stecke deine Seide darein, decke es dicht zu, laß eine halbe Stunde stehen, dann drücke sie aus, häng sie über ein Holz und spüle sie rein aus und denn trocknen lassen.

Inkarnat-Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide 1 1/4 Pfund Fernambock, und behandle es mit der Beitze wie die vorige; thue es durch ein Sieb in das Schaff lauffen lassen, kehrt die Seide wohl darin um, bis alle Farbe heraus ist, spüle und trockne es.

Orange Farbe.

Lege die weisse Seide in Allaunwasser und nimm 4 Lot Orlean, lege es eine Nacht in das Wasser daß es erweiche, darnach thu 2 Lo Potasche dazu und koche es auf, wenn es eine halbe Stunde gekocht, so thu 1 Lot gestossen Meckin dazu; laß ein wenig ruhen und stecke deine Seide 3 Stunden darein, nachdem du die Farbe stark haben willst. Dann spüle die Seide in gutem Seifenwasser aus und nachdem im Flußwasser, und trockne sie langsam.

Gelbe Farbe.

Zu 1 Pfund Seide nimm 12 Lot Gallapfel und 6 Pfund Gelbholz, das Holz laß 1 Stund kochen, dann die Gallapfel dazu und eine halbe Stund zusammen gekocht. Nun thu die Seide, die zuvor allaunirt und ausgespült seyn muß, in den Kessel, und treibe sie herum, wirf ein wenig Potasche hinein, rühre es tapfer um

laß

laß über Nacht drin liegen; alsdenn ausgespült und getrocknet.

Blaue Farbe Küppe.

Mache von 1/2 Metzen rein gesiebter Büchenaschen und 3 Eymer Wasser eine Lauge, gieß sie in ein gut gebundenes Faß, wirf darein 2 Hände voll Waizenkleyen, 4 Lot Grapp, 4 Lot gestoßnen Weinstein, 1 Pfund Potasche, 16 Lot gestoßnen Indigo quatimalo, dies rühre mit den Stock recht durch, und wiederhole das Rühren alle 12 Stunden 14 Tag nacheinander, bis die Flotte an den Fingern grün anfällt, oder der Schaum oben Grasgrün scheinet, alsdann kanst du färben. Doch must du die Küppe alle Morgen rühren. Wann du nun färben willt, so gieß durch obige Aschen ein heisses Wasser, darein lege deine Seide, zwinge sie aus, alsdann stosse sie in die Küppe und hänge sie oben darüber, daß die Farbe ablaufe, spüle sie dann in der Lauge aus, dann in fliessenden Wasser, pantsche und trockne sie. Hieraus kanst du Dunkel- Licht- und Himmelblau färben.

Grüne Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide 8 Lot englischen Allaun, 4 Lot weissen Weinstein, beedes gestos-

stossen, thu es in heisses Wasser, daß es solvire, wirf die Seide darein, und laß es über Nacht ruhen, dann nimm sie aus und trokne sie. Ferner nimm 1 Pfund Scharte, koche es in 1 1/2 Eymer Wasser eine Stunde, thu hernach die Scharte heraus und wirf sie weg, in die Flotte thu 1 Lot Grünspahn, rühr es mit dem Stock wol um und lege die Seide eine Viertelstunde lang darein, nimm sie heraus, laß kalt werden, thu unterdessen 2 Lot Potasche in die Farbe, rühr es um und stek die Seide wieder darein, bis du glaubst daß es gelb genug, dann spüle sie aus, laß abtriefen und stecke sie in die Blauküppe bis es dir grün genug wird. Soll sie dunkelgrün seyn, so lasse sie nur länger darinnen liegen.

Violet-Farbe.

Wenn du zuvor deine Seidenwaare Karmoisin gefärbt hast, so nimm auf 1 Pfund Seide 1 Pfund Blauholz, koche es und wende die Waare darinn um, zulezt thue ein wenig gestossene Galläpfel darein, spüle die Seide darinn und dann folgends in reinem Wasser rein aus und trokne sie.

Schwarze Farbe.

Nimm zu 1 Pfund Seide 4 Lot Galläpfel, 3 Lot Blauholz, 4 Lot Flöhsamen, 4 Lot Foenum

num Grácum, kochye es eine Stunde lang, nimm die Waare heraus, wirf 16 Lot Salzburger Vitriol darein, rührs wol um, wann es aufgesotten, so thue die Seide hinein, laß noch eine Stunde langsam kochen, siehe zu daß nichts oben ausstehe, dann der Dunst verbrennt es, lüfte es zuweilen, dann spüle es aus und trokne es. Schwarz ist allen Farben der Tod, dahero kan man in dieser Farbe Leinen, Wollen, und Seidenzeuge färben.

Alle gefärbte Sachen Leinen- Wollen- und Seidenzeug Mororebraun zu färben.

Nimm 2 Pfund Weinstein, 3 Pfund Allaun, 8 Lot Bleiweis, 1/2 Metzen Waizenkleye, laß alles in einem Sacke im Kessel 1 1/2 Stunde kochen und dann über Nacht stehen, dann nimm auf jedes Stück wenn es gespült ist 6 Pfund Grapp, 4 Lot Orlean, 3 Lot Gurkume, 4 Lot Scheidwasser, mische alles untereinander, thu es in die Flotte und laß es sachte kochen, dann laß das Tuch oder Zeug 3/4 Stund um den Haspel laufen, so bekommst du fein **rothe Farbe.** Soll sie nun schön braun werden, so koche 1 Pfund gestossene Galläpfel und 8 Lot Vitriol in genugsamen Wasser, und

ziehe deine Waare so lange durch bis dir die Farbe dunkel genug erscheinen wird. Dann spüle sie aus und trockne sie.

Ein köstliches Waschwasser für das Gesicht.

Nimm 2 Händevoll Habergritz, und laß sie in einer halben Maas Regenwasser kochen, wenns nun kalt ist so seihe es durch ein Tuch in ein Glas, dann stosse 2 Loth abgezogene bittere Mandeln und 12 Stuck Pfersichkern abgezogene in einen Mörser, gieß eine halbe Maas ungesalzen Rosenwasser nach und nach darein, zwinge es durch ein Tuch, thu es in eine Bouteille, laß 12 Tropfen Benzoin dareiu fallen und mach es vest zu. Dieses Wasser erhält die Haut weiß und rein, und vertreibet die Röthe, und den Sonnenbrand.

Ein Mittel für aufgesprungene Hände.

Mache von Mandelöhl und weissen Wachs eine Salbe; damit bestreiche alle Abends die Hände und lege Handschuh an. Halte damit an, es hilft.

Ein anderes.

Nimm 3 Quint Johannis-Oehl, ein halb Quint weiß Lilienöhl, schön gelbes Wachs 2

Scru-

Scrupel, mache ein Sälblein daraus und bestreiche die Hände damit.

Ein Mittel wider den Sonnenbrand.

Brate 1 Pfund weisse Lilienzwiebel in heisser Asche, stoße sie in Mörser, und thue 8 Lot fein Candis-Zucker dazu, machs zu einer Salbe, und leg es über.

So jemand von Natur braunen Schein um den Augen hat.

Nimm 4 Lot Spermacöti, 6 Lot Jungfern-Wachs und 1 Lot Mandelöhl, schmelze es auf einer porzelainen Schalen, zieh feine Leinwand dadurch, lege es beim Schlaffengehen über, und schneide ein Loch unten darein daß die Nasen Luft habe, so wirst du weiß werden.

Eine Seife die Hände schön und weiß zu machen.

Nimm 1 Pfund Ochsengalle, 5 Pfund gute Seife, 1 Pfund Honig, zerlaß es auf gelinden Feuer, und thue den Honig nach und nach hinzu, rühre es fleißig um, dann thue es in ein Glas, und nimm das Gelbe von einem frischen Ey, vermische es mit etwas Sauerteig, und thue es in obige Materie, mische alles

wol untereinander, und wasche alsdann die Hände damit.

Ein vortrefliches Schönheits-Wasser.

Nimm Benzoin 4 Lot, Storax Calamite 2 Lot, guten rectificirten Spiritus-Vini 24 Lot, stoß alles zart, mische es zusamm, und sez es in einer zinnernen Schüssel auf gelindes Feuer, daß es ja nicht koche, sondern heis bleibe bis sich die Gummi solviren, was oben schwimmt ist solvirt, dies nimm mit einen Löffel sauber ab, und laß es durch ein Tüchlein in ein Glas laufen, darinnen gutes Rosenwasser mit ein wenig Ambra vermischt ist, so präcipitirt sich dieser Extract in eine schöne weisse wolriechende Milch. Willst du sie gebrauchen, so neze ein fein Tüchlein darein, wasche das Angesicht damit, und lasse es von sich selbsten trocknen, so wirst du dich wundern.

Ein Schönheitspulver auf Reisen zu gebrauchen, so von lieblichen Geruch ist.

Nimm gestossene Mandeln 3 Lot, Bohnen- und Erbesmehl jedes 1 Lot, Violwurz 1/2 Lot, weiß Schminkpulver 1/2 Lot, Storax, Benzoin, Myrrhen, jedes 1 Quint, Weinsteinsalz, Wallrath, jedes 1 Quint, Rosenöhl 10

Tro-

Tropfen, mische alles zu einem zarten Pulver, und wasche die Haut damit.

Ein Wasser das Angesicht schön zu machen und die Runzeln zu vertreiben.

Nimm klares Flußwasser ein halbes Glas voll, schwanke es eine Weile stark herum, dann seihe es durch ein Tuch, thue es in ein Glas mit einer Handvoll Gersten die rein gewaschen ist, dann laß es beim Kohlfeuer kochen, bis die Gerste keimet, sez es ab, laß es sezen, dann seihe es durch ein Tuch in ein Glas, daß der vierte Theil leer bleibet, thue zu einem Nössel Wasser 3 Tropfen weissen Balsam von Peru, und schürtle das Glas 10 bis 12 Stund ohne Aufhören, bis sich der Balsam mit dem Wasser vereiniget hat, und es ein wenig trübe und weiß aussieht, so ist es fertig. Dieses Wasser macht das Gesicht zart und weis, wenn einige Zeit damit fortgefahren wird, so nimmt es die Runzeln unvermerkt hinweg. Doch merke das, daß du das Gesicht mit Regen- oder fliessenden Wasser waschen mußt, ehe man dieses Wasser gebraucht.

Ein geringeres.

Nimm junges reines Laub von schwarzen Kirschen, gies Flußwasser darüber, laß es 9 Tage

Tage stehen, seihe es ab, und distillire es an der Sonne; wasche dich alle Abend damit, und des Morgens mit frischem Brunnenwasser.

Wider die Finnen im Gesicht.

Innerlich muß man sich vom Arzte etwas zur Reinigung des Geblüts verschreiben lassen; dann kan man äusserlich folgendes brauchen: Nimm Erdbeer, Schlehenblüth, Rosenwasser, jedes 2 Lot, weisses Schminkpulver 1/2 Lot, untereinander gerüttelt und mit Tüchern aufgelegt.

Schönheitssalbe oder Pomade.

Nimm ein Pfund Mayenbutter, thue sie in eine steinere Büchse, seze sie an die Sonne daß sie stets darauf scheine, gieß Erdrauchwasser darauf und rühre es immer um, gies das Wasser ab und frisches darauf etlichemal, und endlich Rosenwasser, rühre es wohl um, ferner thu 2 Lot venetianischen Terpentin dazu, das Gelbe von 2 Eyern, rühre es einen ganzen Tag mit einem Holze, bis der Terpentin wohl zerrieben, wer es hat kan Pommeranzenöhl oder Jesminöhl dazu thun, des wohlriechens halber. Diese Salbe aufgestrichen, des Abends und Morgens mit einem Tuche abgerieben, erhält

hält das Gesicht rein, weiß und wohlgestalt, heilet auch die Rauhigkeit der Luft.

Rother Mundbalsam.

Nimm Florentinerlack 1 Quint mit Brandwein wohl ausgewaschen, Muscatenöhl 1 Lot, oder so viel die Farbe erfordert, Rosen- oder Zimmet-, oder Jesmin-, oder Pommeranzenöhl, so viel der Geruch erfordert, wohl alles untereinander gerieben, auf die Lippen gestrichen, macht eine schöne Haut und lebhafte Farbe, heilet auch die aufgerissene schieferichten Lippen und verwahret sie vor dem Aufschwellen.

Schönheits-Regeln.

Große Kälte ist der Jugend schädlich, daher die Kinder so zu sehr erfrieren, niemals eine schöne weisse Haut, sondern eine schabige, rothschwärzlichte grobe Haut kriegen. Schöne Personen dürfen keine scharfe Gewürze essen, Pfeffer, Honig und die Pfefferkuchen, auch die Hülsenfrüchte, als Hirse, Erbsen, Linsen; ferner das Obst, junges Bier, jungen Wein, und was sonst der Gährung unterworfen ist, und sie im Blute verursacht, auch die Säure vermehrt. Pfeffer macht gelb, geil und heßlich. Honig flecket, zumal wenn solche Sachen zur

unrechten Zeit genossen werden. Frauenzimmer müssen sich das Gesicht mit frischen Wasser waschen, aber nicht mit warmen, weil dasselbe wann man sich oft damit wäscht, runzlichte Haut machet. Seife und was sonst von Kalch und andern scharfen Sachen gemacht ist, darf man nur selten zur Wegnahme des Schmuzes auf die Haut bringen, denn solche scharfe laugenartige Sachen machen auch die Haut runzlicht und schädigt, Kümmel viel genossen macht blasse Farbe, starke Getränke entsetzen die Schönheit, Traurigkeit und Sorge machen vor der Zeit alt.

Vor aufgesprungene Warzen an den Frauenzimmer, Brüsten.

Ist in der That nichts bessers als das Eyeröhl, oder Unguentum Aureum mit etlichen Tropfen Olei Ligni Rhodii vermischt. Man kan auch folgende Salbe gebrauchen:

Nimm süsses Mandelöhl, so viel dich genug deucht, in diesem brate klein zerschnittene weisse Lilienwurzel, davon die Zäserlein abgeschnitten sind, und rühre es über einem Wachslichte so lange untereinander, bis es eine Salbe wird.

Für

Für die Sommersprossen oder Flecken.

Nimm ein Lot Liquor Salis Tartari und 1 Lot Tinktur Benzoin, wische die Sommerflecken täglich damit ab.

Oder durch Sympathie.

Gehe mit der Person die sommerfleckigt ist, an einem Ort wo Gewölber oder alte Mauren sind, die feucht sind und schwitzen, streiche deine Hand an die Wand daß sie naß werde, und fahre dieser über das Gesicht, Hände und Brust, und allemal wieder an die Wand; dann verlasse mit ihr den Ort ohne umzusehen, und verbiete der Person niemals wieder an den Ort zu kommen, sonst bekommt sie es wieder.

Für geschwollene Backen oder Mandeln.

Nimm 2 Lot Süßholzmehl und 2 Lot Violmehl, beede recht frisch, mische sie untereinander und lege es auf Leinwand, mache ein Säcklein, nähe es ab, mach es immer etwas warm und leg es auf die Geschwulst, so vergeht sie.

Etwas scharfes fressendes an Augen, Nasen und Mund bald ohne Gefahr zu heilen.

Nimm 2 Lot geflossene ausgesuchte Myrrhen und 8 frische Eyer, brate diese in Aschen-

stark,

stark, mache den Dottern los, spalte sie in der Mitte und streue das Myrrhenpulver darein, thu die zwei halbe Dottern wieder zusamm und stelle sie dergestalt an die Kante der Schüssel, daß das Oehl ablaufen kann, stelle sie im Keller, so wirst du nach etlichen Tagen ein kostbares Oehl finden, das wunderbar heilet.

Ein köstliches Augenwasser.

Nimm 1 Lot Rittersspornwasser, und 1 Lot Blaukornblumenwasser, damit wasche Abends und Morgens die Augen wohl aus.

Ist aber Röthe und Hitze dabei, so lasse 3—4 oder 5 Gran Bleizucker darunter mischen, es hilft vortreflich.

Eine Lippensalbe.

Nimm eine Schale, thu darein Nußöhl, laß es auf den Kohlen warm werden, darnach thue roth polnisches Wachs darein, laß so lang stehen, bis das Wachs zergangen, dann salbe dich damit Morgens und Abends.

Wider die Sommerflecken.

Nimm 4 Lot Rosenwasser, 2 Lot Milch, unzeitigen Traubensaft 1 Lot, gestossenen Weyrauch 2 Quint, Eyerweiß wohl abgeschlagen unter einander gemischt, und ehe du zu Bette gehest so reibe dich damit.

Eine

Eine Salbe, wenn man in die Sonne gehen will.

Nimm 4 Lot Nußöhl, wasche es zweimal mit Rosenwasser, und setze das Oehl in einer Schale über das Feuer, thue 2 Lot weisses Wachs darein, wenn es zerschmolzen ist rühre es um bis es kalt worden, thue diese Salbe ins Wasser; du mußt aber alle Tage das alte Wasser abgiessen und frisches daran thun. Diese Salbe streiche in das Gesicht, wenn du in die Sonne gehen willt, so bist du vor der braunen Farbe verwahrt.

Des Genueser Frauenzimmers Geheimnis.

Sie nehmen Nachtschattensaft oder Rosenwasser, darinn zerschlagen sie Eyerweis; etliche loben Rindsgalle mit Knoblauchsaft und Gerstenschleim vermischt oder mit dem Eyerweis, überstreichen das Angesicht damit, und des Morgens waschen sie es mit warmen Rosen- und Kleyenwasser wieder ab.

Für die Runzeln im Gesichte.

Nimm gestossene Myrrhen, thu sie in Wein setze sie in einer wohl zugedeckten Schale über Kohlenfeuer, laß gemachsam kochen, daß sich

die Myrrhen solviren; alsdann nimm einen heissen Ziegelstein gieß von den Wein darauf, und laß dir den Dampf davon ins Gesichte gehen, und wiederhole es oft, es hilft gewiß.

Von Zähnen.

Das Frauenzimmer so wol als die Mannspersonen treffen eine üble Wahl, wenn sie ihre Zähne, die durch die heissen Speisen schwarz worden, mit verschiedenen Zahnpulvern die aus Corallen, Schaalen und andern steinigten Pulvern bestehen, zu verbessern suchen. Diese wetzen die Glasur der Zähne nicht nur ab, da sie dann zu faulen anfangen und übel riechen, sondern sie verletzen auch das Zahnfleisch, dadurch es sich von den Zähnen los macht und alsdann wackelnd werden müssen.

Das beste Zahnpulver.

Nimm Fischbein Os Sepiæ genannt, präparirten Bimsenstein, gebrannt Hirschhorn, 1 Lot von jeden, 5 Gran Biesam, etliche Tropfen Rosenspiritus und mit der Sandeltinktur gefärbt.

Ein gutes Zahnpulver.

Schreibe dieses Recept und schick es in die Apotheke, daß es präparirt werde. Rec. Lap. Pumi-

Pumicis, Cryſtalli Tartari, Tartari Vitriolati, ana partem æqualem, M. F. Pulvis.
Mit dieſem Pulver reibe zuweilen die Zähne, und waſche es nachmals mit reinem Waſſer wieder ab.

Ein gutes wohlfeiles für Arme.

Nimm die Neſſeln, brenne ſie zu Aſche, thue ein wenig Nelken, Zucker und Muſcatennüſſe dazu, iſt ſehr bewährt. Du kanſt die Neſſelnaſche auch allein nehmen.

Für die ſchwarzen Zähne.

Der Spiritus Salis mit gemeinem Waſſer temperirt, hat neben der weiß machenden Kraft die er augenblicklich ausübet, auch eine balſamiſche Kraft, die Zähne und das Zahnfleiſch vor aller Fäule zu bewahren, und befreyet zugleich die Zähne vom Tartaro und aller Schärfe.

Wider die Röthe des Geſichts.

Nimm Spiritum Vini eine halbe Maas, grün zerhackten Roßmarin 8 Lot, thu beedes in ein Kolbenglas, laß etliche Tage veſt vermacht ſtehen, dann ſtürze einen Helm darauf, ſetz es in Aſche, leg eine Vorlage vor und ziehs herüber, ſo haſt du der Königin Iſabella Waſ-

ser, so vortreflich ist. Oder nimm guten Brantwein, laß ihn etliche Tage über frischen Erdbeeren stehen, mit diesem wasche dein Gesicht, und gebrauche innerlich das rothe Leberpulver, so vertreibt es das Ausfahren und Kupfer im Gesichte. Oder laß dir eine Eselsmilch distilliren, mit dem Wasser wasche dich fleißig, so wird es alle Heßlichkeiten und Flecken der Haut vertreiben.

Ein Pulver das Gedächtniß zu stärken.

Nimm Dillensamen, Anis, Fenchel, jedes 1 Quint, Beonienkern, Süßholz, Petersiliensamen, Ingber, jedes 1/2 Quint, schwarzen Kümmel, Muscatennuß, jedes 2 Quint, daraus mache ein Pulver, und brauche täglich ein Lot davon.

Sauerkleesalz zu machen.

Nimm einen guten Korb voll Sauerampfer, wann er in der Blüthe steht mit Blüthe, Stiel und Kraut, mache es klein, presse den Saft aus, das Kraut brenne zu Aschen, gieß den Saft darüber, laß über Nacht stehen, dann filtrire es durch, den Saft thu in eine Schale oder mößingen Kessel, thue zwei gute Hände voll Salz dazu und laß es eine Viertelstunde auf

Koh-

Kohlenfeuer langsam kochen, so wirst du auf den Boden einen grauen Sand sehen, kläre das Dünne davon ab, nimm den Sand heraus und trockne ihn auf Papier in der Sonne; so ist es fertig.

Die Haare schön schwarz zu färben.

Nimm Lauge von Weinrebenaschen oder Eichenholz, und den Saft aus grünen welschen Nüssen, jedes 2 Pfund, Silberglött 1 Pfund, Lorbeerblätter, Salben, Galläpfel, Allaun, jedes 1 Lot, Nelken 1/2 Lot, koche es bei linden Feuer bis auf den dritten Theil ein, rühr es oft um, gieß es durch ein Tuch und wasche die Haare eine Viertelstunde an der Sonne oder beym Ofen, damit, endlich wickle ein Tuch darum, und nach einer Stunde müssen die Haare mit gelinder Lauge wieder abgewaschen werden, und dieses wiederhole zweimal in der Woche so werden sie schwarz.

Haar wachsend zu machen, auch da, wo von Natur keine sind.

Nimm aus einen Bienenstock etliche Tafeln Zellen heraus, darinnen aber junge Brut eingeschlagen ist, brenne es in einen Topf wohl zugedeckt zu Pulver; dann nimm frischen Buchs brenne ihn zu Aschen, mische beedes un-

ter einander, dann gies faules Regenwasser dazu und laß es durch ein Tuch laufen; mit diesem Wasser bestreiche den Ort wo du Haare haben willst oft, besonders beym Schlaffengehen, mit leinen Tuch bedeckt, so wachsen schöne schwarze oft gekraußte Haare.

Wider graue Haare.

Nimm alle Morgen einer Haselnuß gros von der Latwerge Trifera minor genannt, ein. Es ist in allen Apotheken zu haben.

Oder höle einen Kürbis aus, und fülle ihn mit Baumöhl und ein wenig Bilsensaamen aus, laß es in der Wärme über Nacht stehen, und salbe deine grauen Haare nur das Jahr einmal damit, so vergehen sie.

Die Haare zu vertreiben.

Nimm das Hirn von einer Fledermaus, und rühre es mit Frauenmilch zu einem Sälblein wohl ab, bestreich damit den Ort da sie weg sollen.

Wider die Milben der Haare.

Nimm Mangoltkraut und Wurzeln, siede sie in Wasser und wasche dich damit. Oder Senftsaamen klar gestossen, mit Honig vermischt

und

und das Haar damit gesalbet. Auch die graue Erbesbrühe oft gebraucht, hilft auch.

Harte Brüste zu machen.

Nimm Rockenmehl, Weyrauch und Mastich, jedes 1 Lot, mache es an mit Hauswurzsaft, Eßig oder Eyerklar zu einer Salbe, und legs über. Oder mache aus Eßig und Waizenkleyen einen Teig und leg ihn über.

Für überflüßiges Wachsen der Brüste.

Nimm Feigen, Rosin, römischen Kümmel, mache es mit warmen Eßig an, und leg es über. Oder laß dir das unguentum vespertilionis aus der Apotheke geben, und übergelegt, hilft gewiß. So hilft auch das gebrannte Wasser aus unzeitigen Holzbirnen und Schlehen.

Wann eine Frauensperson zwischen den Brüsten und unter den Armen übel riechet.

Die Ursache mag vom Geblüte oder von der Cholera seyn, so ist nöthig daß du purgirest, und dann äusserlich die blaue Gilgenwurz und Gartschöffel, die man artis coccam nennet, in Wein siedet, und sich damit salbet.

Oder nimm Mirthenöhl, Spicköhl, Nägelein und Zimmet, jedes 1 Quint, und zerreibet alles in Lavandewasser, und streiche es an, so wird es gut. Wer Bisam gerne riecht, kan 3 Gran dazu mischen.

Für Verhalten der weiblichen Blume.

Weil man oft auf dem Lande von dem Doktor und der Apotheke zu weit entlegen, so ist es doch wol gut wann man bei Entstehung eines kleinen Uebels leicht Hülfe schaffen kan, um den größern zu entgehen; dieses ist deiner seeligen Mutter eigen gewesen, und damit du auch deinem Mitmenschen mit Rath und That dienen mögest, so hat sie alles niedergeschrieben, um dir es bei reifern Jahren zum Gebrauch zu übergeben. Derohalben verwahre diese Geheimnisse, und versäume keine Gelegenheit dem Nothleidenden beizustehen; ahme deiner Mutter nach, so wird dirs wohl gehen, und ewige Glückseeligkeit erwartet dich.

Nimm Lupinenmehl, dürren Wermuth, Electarium, jedes ein Lot, Rauten, Myrrhen, jedes ein halb Lot, rühre solches mit Ochsengalle, und nach einem Bad, pflasterweis über den Nabel gelegt. Es hilft, ob es schon 10 Jahre zurückgeblieben wäre. Das Bad wird

angestellt von Rauten, Poley und Sevenbaum, darinn des Morgens nüchtern bis an die halben Waden gebadet. Auch hilft der Trank von Lupinen, Beningenwurz und Diptam.

Wann es zu viel und unordentlich flieſſet.

Nimm Milch, lösche darinn einen glüenden Stahl oder Kieselstein etlichemal ab und trinke sie. Auch tunke heisses Brod von dem Backofen weg, in gutes Malvasier, und iß, so wird geholfen. Dämpfe dich von unten auf mit Wasser darinn Eichenlaub gesotten worden. Oder presse den Saft aus breiten Wegrichkraut, netze Tücher darinn und leg sie über die Schaam, und wenn sie trucken netze sie wieder an, und wiederhole es oft.

Auch hilft das gebrannte Wasser von den Hirschkolben.

Wider das Mutterfraisch und über sich stossen.

Das erste das man thun soll, ist, daß man gleich bösen Gestank mit Rauchwerk von gebrannten alten Schuhen, von Pfauenfedern, von Teufelsdreck, Sauborsten, faulen Eyern, und ihr solche an die Nase halte. Von unten auf soll man mit wohlriechenden Sachen zu Hül-

se kommen, als Negelein, Majoran, Bisam, Paradiesholz, Ambra, Rosenwasser, Spicköhl, lasse diese in die Geburtsglieder streichen. Auch hilft ohnfehlbar wenn man der Frau gute frische Bibergeil für die Nase hält. Innerlich kan ihr gegeben werden 3 lot Metridat in zween löffelvoll Wasser von allen Blumen.

Wider das Umlaufen der Mutter, oder Ausgehen.

Laß es mit diesem Uebel nicht lange anstehen, denn sonst wird es eine Unmöglichkeit zu helfen, und wird eine der empfindlichsten Krankheiten. Nimm Gerstenwasser, darinn koche Feigen, Siebenzeitsaamen, und setze die Frau darüber; lege ihr Nußlaub auf die Brust, und Aternössel gestossen an die Geburt gehalten. Fülle ein Säcklein mit Salz und lege es immer warm auf die Geburtsglieder. Auch hilft dies Pulver von Albanum und Armoniacum jedes gleichviel, gestossen auf eine Glut geworfen, und lässet den Rauch unten aufgehen. Mach ein Pflaster von weissen Weyrauch, Mastich, Oppoponacum, Galbanum, Serapinum, Terpentin, Storax liquida, Harz und Wachs, jedes gleichviel, gestossen und zu Pflaster gemacht,

macht, aufgestrichen, und solches hinten und vornen übergelegt.

Wann die Mutter verschleimt ist.

Wann die Mutter zu schlüpferig ist, und zu viel krämpfigte Feuchtigkeit hat, so ist sie nicht fähig den Saamen zu behalten den sie empfängt, daher solche Personen immer Krankheit leiden, und sich nicht zu rathen wissen wo es fehlt.

Nimm Bethonienkörner, stosse sie zart, thu sie in rothen Wein mit geschabten Helfenbein trinken. Oder brauche auch frische Erdäpfel, zerschneide sie klein, stecke sie in ein leines Tüchlein, und bring es zu dir, so zieht es viel Schleim und Unrath an sich, und dir ist geholfen.

Für den weissen Fluß.

In den Jahren von 40. oder 50. ist es nicht Noth dafür Sorge zu haben, indem es natürlich also gehet. Aber in den mindern Jahren ist es ein Fehler. Mache erstlich ein Bad von Attich, Camillen, und bade dich darinn bis am Nabel. Dann siede in einer Maas Wein Erdbeerkraut sammt der Wurzel, und trinks.

Für

Für runzlichte sackigte Bäuche der Frauen.

Es begibt sich oft, daß die Frauen nach der Geburt sackigte Bäuche behalten, welches ihnen übel ansteht. Darum gebrauche folgendes. Nimm eine junge Hirschhaut, koche sie lang im Wasser, seihe es durch ein Tuch, darinn solvier bei gelinder Wärme, Bohnenmehl, gestossenenen Mastich, Weyrauch, Tragant, Gummi Arabicum, Melonensaamen, leg es Pflasterweis über den Bauch. Wer es aufwenden will, der nehme Bisam und Ambera dazu.

Wider den Schwindel einer schwangern Frau.

Zu dieser Zeit widerfähret denen Frauen die einen schwachen Magen haben, daß viele böse Dünste ihr in das Haupt steigen, dieweil die natürliche Wärme ihr Geschäft bei der Frucht treibet und sie zu ernähren suchet, wodurch die rohen Säfte in eine Corruption gerathen und den Schwindel verursachen; deswegen soll man ihr allemal nach dem Essen einen Quittenschnitz oder Latwerg auch den Saft davon geben, oder candirten Coriander, Bieren, Granatkerne. Ueberdis kan man nehmen Coriander 2 Lot, Mellissensaamen 1 Quint,

Zim-

Zimmet 1 Lot, Zucker 8 Lot, macht es zu Pulver, und gieb es der Frauen auf einen nassen Schnitt Brod allezeit nach dem Essen.

Wider die Ohnmachten der Schwangern.

Wann die erstgedachten Corrumpirte Feuchtigkeiten der Frauen an das Herz reichen, so verursachen sie Ohnmachten; deswegen mache diese Confection: Diamargariton mit Ochsenzungenwasser eingegeben, oder den Saft von Citronen, und legt ihr unter die linke Brust genetzte Tücher in Rosen- und Ochsenzungenwasser darinn ein wenig Safran zerrieben worden.

Wenn einer Schwangern die Füß geschwellen.

Von eben dieser feuchten Dämpfe wegen, wenn sie sich unterwärts senken, geschwellen die Füsse, deswegen soll die Frau sich der suppichter und feuchter Speisen enthalten, und mehr Gebratenes als Gesottenes sich bedienen, dazu des Trunks so viel nur möglich entbrechen. Dann gebrauche sie den Syrup von Ochsenzungen, besonders von der Wilden. Siede ihr Kohl in halb Wein und halb Essig, darnach zu einem Muß zerrieben, und also Pflasterweis

weis über die Schenkel gelegt, oder Terra sigillata (gesiegelte Erde) mit Wasser aus des Schmidts Löschtrog, und etwas Eßig darein, und warm auf die Schenkel gelegt.

Wider den harten Stuhlgang.

Hierinn hat eine Frau hohe Ursach bald Rath zu schaffen, sonst daraus allerhand gefährliche Umstände für Mutter und Kind zu besorgen sind.

Nimm Senneblätter, 2 Lot, Anissaamen, 1 Quint, Pflaumen 6 Stück, Rinubas und Sebesten, jedes 8 Stück, Ochsenzungen, Violblumen, Thimium epithimi und Ingber, jedes 1 Quint, siede alles in 1 1/2 Pfund Wasser, koche es bis ein halbes davon eingesotten, dann thu 3/8 Lot gestossenen Zimmet, 1 Lot Pemillen und 4 Lot Zucker darein, seihe es durch und trinks. Auch Aepfel mit Candiszucker gebraten und nüchtern gegessen. Frische Feigen Morgens geessen. Oder Fleischbrühe, ein frisches Ey darein geschlagen, aber nicht heiß, und mit einander getrunken.

Wider den vielen Stuhlgang.

Ist eben so gefährlich, denn hiebei zu besorgen stehet, daß das Kind vor der rechten

Zeit

Zeit sich von der Mutter los machte: derohalben ist es gut, daß man ihr alle Speisen mit gestähltem Wasser koche, darinn auch etliche weisse Kieselsteine abgelöschet worden, wann es nicht nachlassen wollte, so kan in den Wasser etwas Hausenblasen gesotten werden. Oder Mandelmilch mit Stärkmehl angemacht, und getrunken. Oder Nußbaumblüthe mit rothem Wein eingenommen. Auch kann sie den Nabel mit Muscatenbalsam oftmals einreiben, hilft auch und stärkt den Magen und das Kind.

Wenn der Stuhlgang zu streng geht.

Ein böser Zufall, daraus großer Schaden entstehen kann, wenn man nicht bald Hülfe schaft. Nimm Waizenkleyen und Pappeln, siede sie in Eßig, thu es in ein Säcklein und setze die Frau darauf, wenn es noch wohl warm, ist aber Hitz dabei, so mache von Rosen Seeblumenöhl, jedes 2 Lot, Schweinenschmalz 1 Lot, Wachs 1 Quint, ein Sälblein übern Kohlfeuer, und streichs es mit einem Finger inwendig in den After.

Wenn der Schwangern ihre Menses fliessen.

Wann eine Frau nicht allzu blutreich wäre, so ist es schädlich, deswegen soll sie Milch trin-

trinken, darin Stahl oder Kieselstein abgelöscht worden. Oder Morgens nüchtern folgenden Trank gebrauchen, als: Drachenblut, armenischen Bolus, Spodiokügchlein, jedes 1 Quint, bereite dies mit alten Rosenzucker und Dillensyrup. Oder eine Muscatennuß an der Gabel über der Glut gebraten und in einen Becher Wein fallen lassen, und getrunken. Auch ist gut, wenn die Frau ein Brod, das warm aus den Ofen kommt, aus guten Malvassier isset.

Wider das Auslaufen der Milch.

Auch dies bringt großen Nachtheil, indeme dem Kind die Nahrung entgehet; und da brauche man Poleywasser, oder Eichenlaub ausgebrannt Wasser in leinen Tüchern übergeschlagen.

Wider den Krampf.

Lege auf den blosem Leib gelbe Gilgenwurz oder Pfauenfedern. Oder salbe den Ort mit Bibergailöhl oder auch Spicköhl.

Wider vieles Erbrechen.

Da brauche sie Morgens nüchtern ziemlich warmes Fußwasser, darinn Camillen gesotten; dann

dann Mastix 1 Lot, weissen Weyrauch 1/2 Lot, lein und Baumöhl jedes 3 Loth, rothen Wein 1 1/2 Lot, dies mit einander auf den Kohlfeuer gesotten bis sich der Wein verzehret, diese Salbe Morgens und Nachts mit warmer Hand über den Magenmund gestrichen. Innerlich gebrauche sie präparirte rothe und weisse Corallen, Coriander jedes 2 Scrupel, Paradiesholz, Galgantwurz, Negelein jedes 1 Scrupel, die Species von Rosen 2 Scrupel, Zimmet 1 1/2 Scrupel, Diarodon 1/2 Scrupel und Zucker 6 Lot, bereite es zu einen Trisenet und gib ihrs.

Wie Sie sich halten solle, wann sich die Geburt nahet.

Sowohl vor groser Kält als auch Hitze muß sie sich sorgfältig hüten, und alles so hart riecht meiden, keine Birn oder Quitten, Mastix und Weyrauch soll sie in ihrem Zimmer leiden. Aber stärkende Sachen mag sie haben. Ihre Speise soll verdauend und kräftig seyn, und dabei meistens erweichend. Und damit sie stark und bei Kräften seye, soll sie folgendes gebrauchen: Nimm Negelein, Cordamom, Paradiesholz, Galgant, Rosenblätter, rothe Ochsenzungenblumen, Buretschblumen jedes 3/8 Lot, Zucker 3/4 Lot, alles gestossen und

in eine Maas guten Wein gethan, über Nacht ruhen lassen, des Morgens 3 mal durch ein Tuch geseihet; davon sie Morgens und Abends ein Trinklein nehmen kan. Auch soll sie etliche Tage vorher ein Bad in weichem Papeln, Iphen, Leinsamen, Camillen und ein Schaafkopf gesotten worden, gebrauchen, doch nicht zu heiß.

Unter der Geburt.

Dann soll die Frau sich guten Muth schaffen, einen Magnet in die rechte Hand nehmen, uud auf die Schenkel gegen die Knie sich Drachenkraut binden lassen, so bald sie aber geboren, muß das Kraut weg.

Die Geburt zu befördern.

Wann es langsam gehen wollte, so ist nöthig treibende Sachen anzuwenden; als: 1 Quint gestossenen Saffran in Poleywasser gegeben, oder gebe ihr cassiam ligneam, Zimmet, Siebenzeitsamen, Foenum Graecum genannt, jedes 1 Scrupel, und 5 Gran gestossenen Saffran, alles mit Poleyen und roth Bügelwasser eingegeben. Auch ist gut, so man ihr Büglin in Wasser gesotten über den Nabel leget. Will es aber schwer hergehen, so soll die

die Amme ein Nießpulver von Majoran, Lavendel, Eichckörner, Bibergail, jedes 1/8 Lot, weisse Nießwurz ein halb Lot, alles zart gestossen und gesiebet, bey der Hand haben, und damit die Frau niessend machen.

Der Hebammen Dienst.

Erstlich soll sie der Frauen beede Seiten unter sich drücken, ihre Hände mit den Sälbelein von Silgenöhl, gelb Negeleinöhl und süsses Mandelöhl jedes 1 1/2 Lot, Hüner und Kapaunenschmalz jedes 3 Quint, Saffran 3 Gran oder Gerstenkörner schwer, und Bisam 2 Gran, bereitet, ihre Hände salben, und die Geburtsglieder damit inwendig besalben. Ist nun mit Gottes Gnade das Kind glücklich in der Welt, so soll die Amme das Kind bald ledigen, und das Ende des Nabels der Frauen an den Schenkel binden, damit die Nachgeburt nicht hintersich gehe, welches eine Corruption verursacht, daß die Frauen Vernunftlos werden, dann der daraus entstehende Gestank das Haupt uud Herz derselben beleidiget und einnimmt, dahero salbe die Geburtsglieder und gieb der Frau treibende Sachen ein, als: Bügel oder Boleywasser, ein Quint des besten Teriacks, oder räuchere sie von unten auf mit

ren Ringelblumen und Kraut. Wenn alles nicht helfen will, so nimm Rauten Stabwurz, Andorn koche es in Baumöhl, und laß durch einen Trichter den Dampf der Frau in die Geburtsglieder gehen.

Wider die Wehen nach der Geburt.

Wenn sich grose Wehen einstellen, so brauche warmen Wein, darinn Poley, Rauten oder Negelein und Muscatenblüh gesorten worden, auch trink Malvasier.

Wenn sie Fratt und wund ist.

Nimm eine Wurzel von einer Eichen, brenns zu Aschen, gieß Wasser daran, laß es helle werden, netz ein Tüchlein darein und legs an den Ort. Oder nimm Hirschinschlitt 4 Lot, Eyerdottern 3. und 1 Quint Wachs, das Unschlitt und Wachs schmelze, dann rühre die Eyerdottern mit einen halben Scrupel Campfer dazu, und salbe damit.

Wenn Sie Hauptweh klaget.

Dies kommt meisten daher, wenn sich viel Unrath verhalten, das nicht gleich mit der Nachgeburt ausgetrieben worden, da muß man dann Nessel in starken Wein sieden, und

die

die Frau darüber dämpfen. Auch kann man ihr vor den Schlaffengehen Negelein in Poleywasser eingeben.

Wenn Sie Febres hat.

Es entstehen solche wenn die Frau nicht genug gereiniget worden, derohalben nimm einer Haselnuß gros Beonienwurz und gib ihrs in Honigwasser zu trinken, oder Milch von Kürbissamen, oder graue Erbesbrühe.

Wider grose Hitze.

Sollte etwann zu vermuthen stehn, daß eine innerliche Entzündung zu befürchten wäre, zumal wenn die Geburt hart gehalten, so gieb der Frau Sauerkrautbrühe, wie sie aus der Kufe kommt zu trinken, auch das Wasser von ausgepreßten Kürbissen ist gut, Nachtschattenwasser auch, vor allem aber ist sehr dienlich das schwarze Kirschenwasser. Wer es aber aufwenden will, der lasse sich die Chocoladebutter machen und gebrauche sie.

Wider das Mutterwehe.

Mache ein Bad von Camillen, Steinklee, Pappeln, Ipschen, Leinsamen, Foenum Graecum, und seze sie darein bis an den Nabel.

Ferner salbe sie mit süssen Mandelöhl, Violöhl, und gib ihr von besten Teriak in Wein zu trinken.

Wider das Aufblähen derselben.

Dieses Uebel kommt von Erkältung und Winden her, deswegen soll man in Wasser Osterluciwurz stark sieden lassen, und sie damit untenauf dämpfen.

Wider überflüssige Milch.

Sie verursacht grose Schmerzen, darum gebrauche das Pflaster von Semmelbrod, Bonenmehl, gestossenes Foenum Graecum, Eyerdottern, alles gesotten in Geißmilch mit Camillenöhl und 1/8 Lot gestossenen Saffran. Oder kürzer, Wegrichwasser mit gestossenen Saffran auf die Brüste gelegt.

Wenn sie verlezt worden.

Es begibt sich oft, daß eine Frau in harter Geburt verlezet wird, daß sie nachmals den Urin nicht wohl halten kann, so muß man bey Zeiten Rath schaffen. Alsdann nimm gebranntes Wasser von Haselwurz oder Alantwurz, netze Tüchlein darein und leg sie ihr in die Geburt. Oder gib ihr zu trinken Camillen-

len, Gilgen, und Brunellenwasser zusammen gemischt.

Wenn die Milch zusamm laust.

Auch laust oft die Milch in der Brust zusammen und wird knollicht, so ist gut daß man Mentam in Geißmilch siedet und über die Brust leget. Oder lege ihr in reinen Tüchern Mentenwasser über.

Bisher, meine liebe Tochter, gehet meine Erfahrung, die das weibliche Geschlecht höchstnöthig zu wissen hat; es ist warhaftig Schande für uns, daß wir von Sachen die uns so nahe angehen, das wenigste unterrichtet sind, es geschiehet nicht selten, daß Frauen oft da niederliegen, wo alle Unwissenheit herrscht, und wie gefährlich wird es nicht oft mit Mutter und Kind, wann diese nichts angeben und andere nichts rathen können. Obwol ein und andere Ursachen da sind, daß Mutter gegen ihre Töchter und Weiber gegen junge Mädchens in diesem Punkt enthaltsam seyn wollen; so überwieget doch die Gefahr, welche durch Unwissenheit eigen gemacht wird, alles andere weit, und es ist Pflicht, ja die Natur will es selbst erheischen, daß die Töchter so unterrichtet werden, daß sie wissen sollen, was ihnen dien-

lich, und wie andern beizustehen sey. Wäre es doch zu wünschen, daß jede Mutter ihre Tochter belehrte wenn sie Mannbar wird, wann sie nämlich sagte: Siehe du Geschöpf Gottes! Unser Schöpfer und Erhalter hat gewollt, daß alle Menschen von einem, nämlich dem Adam herkommen sollen, und hat deswegen das weibliche Geschlecht dazu bestimmt, dies edle Geschäft der Erzeugung fortzuführen; deswegen hat er uns auch den Körperbau die Zeugungsglieder so Weisheitsvoll angeordnet, daß allemal seine Allmacht und Güte auf mannichfaltige Weise herrschet die uns in Erstaunen sezet. Und nun höre was dir gleich andern oblieget; das was dir jezt das Erstemal erschienen, ist eine nothwendige Reinigung, die ohne Verletzung der Gesundheit nicht unterbleiben darf, von jezt an kanst du Mutter werden, aber ich bitte dich, sey klug, sey vorsichtig gegen die Nachstellungen der Mannsleute, vertausche deine Ehre und deine Wohlfahrt nicht gegen Geld noch gegen eine lasterhafte Schönheit, sondern ergieb dich nur Einen und den liebe so, als wenn sonst keiner in der Welt wäre, so bist du Treu, so erfüllst du den Zweck deines grosen Schöpfers und so wirst du glücklich und vergnügt leben. Die Art und Weise

wie

wie du handeln sollst in allen Fällen, habe dir geschrieben und aufbewahrt, erfülle deine Pflichten an dir und den Nothleidenden, so wird dirs wohl gehen; Ja der Herr wird dich erquicken auf deinem Siegbette, und du wirst mit Noa zwei Welten auf einmal sehen. Nun folget noch, wie du dich als eine kluge Kindesmutter und als eine erfahrne Frau verhalten sollst.

Ein neugebohrnes Kind zu verwahren.

Nimm gerechte Einhorn zart geschabt, rothe Corallen, präparirte Perlein, Eichenmispel gleichviel, mach alles zu zarten Pulver, und gib dem Kind ein Linsen gros in süssen Mandelöhl ein. Oder venetianischen Teriack in Hühnerbrüh, oder Scabiosenwasser, auch unser Frauen Distelwasser einer Linsen gros ein. Diese Verwahrung dienet dem Kinde, wenn es etwann in der Geburt etwas Unreines in sich kommen lassen, daß es nicht schädlich werde; auch ist das Kind in der Krankheit, Mater puerorum genannt, desto sicherer. Viele Mütter geben dem Kinde gebratene Birne ein.

Für Gicht der Kleinen.

Man kann nachfolgendes Pulver theils Verwahrungsweise, oder wann man besorgt

es möchte dies Uebel kommen, dem Kinde beibringen; als: Nimm Beonienkraut, bei abnehmenden Mond gebrochen mit der Wurzel, Eichenmispel, Fenchelsamen, und mache alles zu Pulver und gib es dem Kinde in Wasser darinn Süßholz gesotten, ein. Auch kan man es kochen, und dem Kind, wenn es in Paroxismo liegt, mit einer Feder einstreichen. Oder nimm edle Salbei zwo Handvoll, zerknirsche es, und rühre es mit verschäumten Honig zu einem Pflaster an, und lege es dem Kind an die Pulsadern des Haupts und der Hände.

Wann Kinder flüssige Häupter haben.

Nimm Laugen und Wasser gleich viel, und siede darinn Kerngart oder Harttrögleinlaub, und zwage sie damit. Oder koche in einer schwachen Lauge Rübschelen, das hilft wol auch.

Wann den Kindern die Mandel geschwollen.

Dieses Uebel rührt meistens von einem Cathar her, deswegen nimm dicken rothen Wein, thue darein ein gut Theil Salz, netze feine Tücher darein, und binde sie über die Geschwulst.

Wann

Wann sie Fratt oder offen sind.

Nimm eine weisse Ruben, schneide den Deckel ab und mache sie hohl, gieß Rosenöhl darein, thu den Deckel wieder darauf, sez es auf eine Glut und laß sie braten, dann drucke das Oehl und den Saft heraus und salbe das Kind damit. Auch kanst du Eyerweis nehmen, Violöhl jedes 2 Lot, Silberglätte 1/2 Lot, aufm Stein gerieben, zu einem Sälblein gemacht, und damit die Orte gesalbet.

Wann sie Stöcken und Husten haben.

Nimm weissen Zucker 6 Lot, Zucker penidien 4 Lot, Candis 2 Lot, Violwurz 1 Lot, Gummi und gestossen Süßholz 3 Quint, alles zart gemacht, und das wird die weise Latwerg genannt. Oder koche in der Milch davon der Brey oder Pappel gekocht wird, weisse Maßblümlein oder Agleysamen, oder Ritterspor, eins von diesen kanst erwählen. Oder höhle einen Borsdörfer Apfel aus, thue darein Olibanum und brate alles zusamm, und salbe das Kind damit, den Magen, Mund und die Fußsohlen.

Wann ein Kind durch die Nase keine Luft hat.

Die kleinen Menschen haben doch gleich ihre Plage mit dem Cathar; deswegen nimm Sesamin Oehl aus der Apotheke, und streich mit einem Federlein in die Nasen, so wird es geöffnet.

Wann es nicht harnen kann.

Nimm eine Handvoll Eicheln, grob gestossen, siede sie in einem Meßwasser ein Drittel ein, und laß das Kind davon trinken. Oder gib ihm gestossene Krebsaugen in Milch ein. Die Mutter kann auch an den Gliedlein saugen, denn es oft ein Steinlein verursacht. Ein Wasserbad darinn Stiptica gesotten, ist auch sehr gut.

Wann den Kindern die Gemächt auflaufen.

Den Kindern widerfähret dieses sehr oft, und schmerzet überaus, es entstehet von Winden so wol, als von wässerichter Materie; deswegen nimm Ameossamen gestossen und mit Eyerweis warm übergelegt. Oder nimm weissen Gilgenkluft 8 Lot, Leinsamen gestossen 2 Lot, Schwefel 1 Quint, wilden Pastenensamen

men 1 Lot, Galläpfel und Cipressennüsse jedes 2 Lot, Gummi Dellium in Meerzwiefelessig zerlassen 3/8 Lot, alles zu Pflaster gemacht, mit Oehl von Piperibus oder von Croco.

Für das Fieber der Kinder.

Nimm Wegweißwasser, wilde Ochsenzungenwasser, Endivienwasser, alle untereinander, und gib dem Kind davon alle Morgen einen Löffelvoll, zu Zeiten reibt man ein wenig Zimmet darein, oder nimm Sauerteig, bereites Helfenbein, Saffran und Zucker, leg es 3 Stund ins Wasser, dann seihe es durch und gieb dem Kind im Durst davon zu trinken. Es löschet grosen Durst und vertreibt das Fieber.

Daß die Kinder leicht zahnen.

So ein Kind zu viel feuchtes Hirn hat, so ist Mangel da an der natürlichen Wärme, und daher kommt das Zahnen so hart und schmerzhaft. Nimm frische Butter und Honig, zerschlage es miteinander, und streiche die Billern damit, es mildert die Schmerzen und bringt die Zähne hervor. Oder schmiere die Billern und hinter den Ohren mit Hasenfett. Hundsmilch ist auch sehr gut. Die Wurzel von blauen

Gil-

Gilgen, damit die Billern gerieben, ist gut. Man hängt ihnen Zähne von Bären, Hunden und Füchsen an.

Wann ein Kind räutig ist.

Nimm Pfirschiglaub koche es in Wasser und bade das Kind darin, es hilft und die Kinder werden schön davon. Oder koche im Wasser Daubenkropf oder Pappelkraut und bade sie darinn.

Für die Mitesser.

Setze das Kind in ein Schweißbad, und bestreiche es mit Schaafkäß, so strecken sie die Köpflein heraus und man schärt sie mit dem Schärmesser. Oder überstreich es mit den Teich von Waizenmehl und Honig.

Für die Läuse.

Nimm das Laub von einem Tamariscenbaum, siede es in Wasser und zwage damit. Oder koche Lorbeer in einer Lauge. Auch kan man das Weisse von hart gesottenen Eyern nehmen, und es an den Ort legen, wo sie sich aufhalten, so kriechen sie darauf, dann thu es hinweg, so ist geholfen.

Wider das Geflig.

Es ist ein seltenes Uebel aber tödlich, es zeiget sich an dem Leibe des Kindes eine Röthe, welche schnell zu Loch ziehet, das ist an einen solchen Ort, als Augen, Ohren, Nasen, Mund und After, kommt es dahin, so ists augenblicklich tod. Nimm frisch Wasser, darinn zerreibe Safran, netze ein Tuch darein, und wann die Röthe anfängt zu weichen, so rucke du mit den Tüchlein stets nach, und verhüte also, daß es an keinen dergleichen Ort komme, so vergehet sie.

Für das Grimmen der Kinder.

Nimm Bibergall, Rautensamen, Lorbeer, römischen Kümmel, Dillensamen, gleichviel, alles gestossen, mach mit Honig ein Pflaster daraus, wären aber Winde vorhanden, so nimm ein wenig Salz dazu und legs dem Kind warm über. Oder koche Camillenblumen in Wasser, netze einen Badschwamm darein, drücke ihn wol aus, und leg ihn warm über.

Für die Kinderblattern.

Wann man merkt daß sie kommen wollen, so ist erstlich gut, daß sie purgirt werden, alle Tage schwarzes Pulver eingeben, und ihnen

ja

ja kein Fleisch, besonders Rindfleisch zu essen geben, wodurch sich die Blattern desto tiefer setzen, auch viel schmerzhafter werden. Wann sie nun anrücken, welches man abnehmen kan, wenn die Kinder Kopfschmerzen klageu, wenn es ihnen eng um das Herz wird, und an der Stirne sich hitze erzeigt, so kan man ihnen die Füsse in warmes Wasser stecken, welches den Vortheil bringt, daß sie den Kopf nicht so gewaltig einnehmen, sondern sich meistens unterwärts ziehen. Halte das Zimmer temperirt und lüftig, und gib dem Kind Erdrauchwasser mit präparirten Perlen ein. Wenn das Kind in der Hitze und still liegt, so siehe zu daß sich die Bräune nicht ansezet, geschiehet dieses so nimm Feigen siede sie in der Milch und gibs dem Kind zum gurgeln; äusserlich nimm Teriak, streich ihn auf ein Scharlachtuch daß es just den Hals einnehme, und leg es um, so bist du gesichert vor der Bräune. Forsche bei den Kinde wenn die Blattern heraus sind, was es trinken wolle, und das gib ihm, es sey Wasser oder Bier, ausser den Wein vermische mit gestählten Wasser. Denn es gibt Medicos die das Bier durchaus nicht zulassen wollen, und da eines meiner Nachbarn 5 Kinder zugleich an Blattern krank liegen hatte so

stur-

ben 2. davon, sie wollten durchaus Bier haben, weil es aber verbotteu, so litten sie eheuder den bittersten Durst, die Hitz und Bräune nahm also überhand, und giengen dahin. Der Vater klagte mir seinen Schmerz, ich fragte, ob die Blattern heraus, ob sie zeitig wären? welches er mit ja erwiederte. Ich gab ihm den Rath, er sollte seinen Kindern geben, wornach sie gelüsteten, und ihnen nur recht zu trinken geben, dies that er kaum, so waren alle seine Kinder viel munterer als zuvor, der Paroxismus verließ sie, und alle drei kamen davon.

Für die Flecken der Blattern.

Nimm Bohnenmehl, Lupinenmehl gleichviel, mach mit Hagenwurz einen Teig daraus, streiche es zu Nacht dem Kind an, und laß bleiben, zu Morgends wasch es mit frischen Wasser ab, so vergehen die Mackeln. Oder laß dir von einem Metzger ein Stück von einem Kalb geben, von dem wo der Stich durchgangen am Halse, nimm es ungewaschen, und schmiere dem Kind die Haut damit, so vergehen sie in wenig Tagen.

Wann ein Kind eine Blattern auf den Augen hätte.

So nimm feinen Zucker stosse ihn sehr zart, rüttle ihn durch feine Leinwad, lege das Kind auf den Rücken, und laß jemand zu Haupte stehen, der dem Kind etwas schönes zeigt, du aber legst etwas Zucker auf eine Messerspitzen, halte es vor das Blatteraug und sprich nachfolgende Worte: **Unser Frau und Anna gehen miteinander, Blasen vergeh und zergeh nicht! in Namen Gottes des Vaters, Gott des Sohnes und Gott des H. Geistes Amen,** dis sprich dreimal, und allemal bei dem Wort Blasen, blase den Zucker in das Aug. Mache keinen Scherz daraus, sondern sey Ernsthaft, denn es ein wahres Elend, wenn diese Blattern sitzen bleiben, so werden sie gros wie ein Aug, solche Personen sehen nichts darauf und entstellt sie sehr. Ein für seine Kinder zärtlich besorgter Vater, hatte eine schöne Tochter so wol von Leibes als Gemüthsgaben, der Ruff in einer benachbarten Stadt von einem französischen Operateur bewegte ihm auch seiner Tochter Hilfe zu schaffen, wofür er aber 40 Dukaten dem Operateur zahlen mußte.

Von

Von den Würmern im Leibe.

Wenn man den Grund der Entstehung eines Uebels weis, so kan man sich in allem besser berathen, als wenn es nur auf ein Gerathewol ankommt. Die Würmer alle entstehen von unordentlichen Essen, wenn man den Magen mit Speise überlädet, besonders mit harten und groben, sie nicht wol zerkäuet, viel Obst, Milch, Käß, Fisch, Lungen, Hirn und Füß, auch das alte grobe Rindfleisch anhaltend isset, diese Speisen alle erwecken im Leibe eine grobe zähe und flegmatische Feuchte, die durch Hilfe blöder Wärme des Magens zu einer Zerstöhrung oder Putrefaction erwächset, die von der Natur nicht recht verdauet werden kann, daraus also die Plage der Würmer entstehet; nicht anderst, dann wie auch das Ungeziefer im Erdreich, aus der Feuchte der die Sonne zu Hilfe kommt, erwachsen. Dann ein jedes Ding kommt durch Feuchte und Wärme in eine Säuerung, geschiehet durch Zufälle keine Hinderung, so erzeugt er gewiß eine lebendige Seele, wann auch kein Same vorhanden; der Weltgeist trägt aller Reiche Samen in sich, und so wie er einen Ort oder Matrix antrift, solcher gestalt wird auch die Frucht.

Die Zeichen ob Würmer vorhanden.

Wann der Mensch Würmer högt, so hat er zu zeiten vornen an der Stirn Wehethun, es beißt die Nase, die Ohren summsen, er schmazt im Schlaf, wezt mit den Zähnen, ist Morgens blau um die Augen, die Lefzen sind dürr, oft fallen ihn Spasma an, als wenn es die fallende Sucht wäre, der Lust zum Essen vergeht, (es wäre dann die breiten Bänder Würm in ihm, die grosen Hunger erwecken) er schläft unruhig, erschrickt oft, redet viel, er schreyet oft und schläft mit offenen Augen, seine Gesichtsfarbe verändert sich oft, jezt roth, jezt bleich, dann gelb, der Bauch ist ihm hart, wird schwach in den Gliedern, nimmt zusehends ab an Armen und Schenkeln, und alle Zeichen sind stärker bei Nacht als bei Tag. Das gewisse zu erfahren, soll man dem Menschen Morgens nüchtern, kalt Wasser auf den Magen giesen, so werden sich die Würmer alle zusammen ballen, daß mans fühlen kann, finden sich bei jemand obbesagte Kennzeichen, so hat er auch gewiß Würmer. Wenn nun einer diese Plage vertreiben will, so mus er nachstehende fünf Regeln wo in acht nehmen, sonst man leicht Gefahr laufen kann.

I. Muß

I. Muß man acht haben, daß der Mensch dem geholfen werden soll, nicht harten Stuhlgangs sey, dann sonst die Arzeney nicht gehörig würken kann, deswegen ihme etliche Tag weiche Speisen mit etlichen Pillen gegeben werde.

II. Wann man den Anfang macht die Würmer zu tödten und auszutreiben, daß die Arzeneyen etliche Täge vorher mit süssen Sachen als Honig, Milch, gelb Rübensaft weiche, nach solchem gleich Arzney eingebe, wodurch die Würmer betrogen werden, und die Arzeney begierig annehmen.

III. Daß der Mensch so bald er eingenommen hat, gleich anfange zu arbeiten, oder sich sonst eine Uebung mache, dann sonst bleiben die Würmer in Ruhe und greifen die Arzeney nicht an.

IV. Daß man ohne Verzug nach der Wurmtödenden Arzeney auch austreibende gebrauche, dann wann sie tod im Leibe verbleiben, so würden böse und besorgliche Zufälle hernach erfolgen.

V. Soll man anfänglich nicht zu stark Wurmtödende Arzeney gebrauchen, besonders bei zarten und jungen Kindern, dadurch sie

gar zu sehr in Unruhe gebracht, und Schaden bringen könne.

Ein Teig wider die Würmer.

Nimm Bürgelsamen 1/2 Lot, weissen Diptam, gebrannt Hirschhorn jedes 1 Quint, bereiten Coriander zwey Scrupel, Agrimonien und Eatianwasser, jedes gleich viel, und so viel vonnöthen, weissen Zucker 1 Pfund, dieses alles gestossen und zu einem Teig angemacht. Wann nun der Mensch 3 Morgen die Würmer mit Honigwasser oder Milch geleicht hat, so gibt man ihm 3 Quint von dem Teig ein, und läßt ihn 4 Stund darauf fasten.

Eine Salbe.

Nimm eine Pomeranzen, schneide oben den Deckel ab, höhle sie aus und fülle sie mit Lorbeeröhl, Rauten und Wermuthschaft, Lupinenmeel und Theriak, thu den Deckel darüber, sez es zum Feuer und laß es wallen; von diesem salbe den Kranken Abends und Morgens die Nasen, Schläf, Herz und über den Nabel. Oder nimm eine hohle Pommeranzen, fülle sie mit Wermuthsaft, Aloe und Rindsgallen, laß einen Wall thun, und unter den

sieden

sieden wirf ein wenig Wachs dazu, und salbe damit die Nasen und den Nabel.

Ein gutes Pulver.

Nimm Bürgelsamen, Latichsamen jedes 1 Quint, Wurmsamen über Nacht in Essig gebeizt und getrocknet 2 Quint, rothe Coralen, gebrannt Hirschhorn 5/8 Lot, weissen Diptam 2 Quint und 1 Scrupel, mach es zu Pulver, und gib dem Kranken 1/3 Lot oder 1/4 Lot mit Bürgel- oder Weggraswasser, wenn ein Fieber dabey ist, aber mit Wermuthwasser, und von grünen Rocken gebrannt Wasser, wenn kein Fieber dabey ist. Oder salbe den Leib mit den besten Brantwein, dann streue gestossene Myrrhen darauf, und laß den Kranken etliche Stunden also auf den Rücken legen, bis ihm der Stuhlgang auffordert, so gehen die Würmer mit.

Ein Wurmpflaster

Nimm gebähet Brod, und weiche es in starken Essig, thu dazu Wermuthsaft, Granatschalensaft und stosse es zusamm, legs Pflasterweis auf dem Nabel.

Ein anders Pflaster.

Nimm gebähet Brod beitze es in Wermuthsaft, dann nimm Aloe 1/4 Lot. Entian 1/8 Lot, schwarzen Coriander 2 Scrupel, Mastix 1/8 Lot, Myrrhen, rothe Corallen jedes 1/8 Lot, breiten Coriander 1/2 Lot, Rindsgallen 3/4 Lot, stosse alles zart, streue es auf das Brod, überziehe es mit einem Sendel, und legs über Nacht auf dem Nabel.

Wider die Würmer im After.

Nimm eine Speckschwarte und stecke sie in den After, so henken sie sich daran, brauche aber die Vorsicht, daß du den Speck an einen Faden bindest. Auch hilft dieses wider die Würmer, wenn der Kranke einen ganzen Tag fastet, und des andern Tags sich voll von welschen Nüssen isset, davon sterben sie alle.

Ein Saft zum austreiben der Würmer.

Gib dem Kranken 6 Lot Saft von der Alantwurz oder Pfersichlaub, nüchtern ein. Oder nimm Waizenkleyen oder Bollen des besten 1/2 Lot, gieß Wasser so viel daran daß es einer Milch gleichet, und nüchtern eingegeben, so hilft es gewiß.

Wenn

Wenn ein Bauchlauf dabey wäre.

Der Canon der Hochgelehrten lobt, daß man dem Kranken Morgens nüchtern eingebe 5 oder 6 Lot breiten Wegrichsaft, welches den Bauchlauf stillet, und von verborgner Eigenschaft die Würmer tödtet.

Eine Hausarzeney wider die Würm, für Alte und Junge.

Nimm den Saft von Alantwurz, von wilden Renten, und von Wermuth, alles geseihet und jedes 6 Lot. Den Saft von Wegweiß, von Weggraß, jedes 10 Lot, gebrannt Hirschhorn, der Sumachkörner, Bürgelsamen, jedes 1 Lot, und Honig so viel nöthig zu einem Syrop gesotten. Davon gib den Alten 2 Löffel und den Jungen einen Löffel voll ein, so verkommen sie.

Wider den Bandwurm.

Gib dem Kranken Costum Amarum mit Honig oder Wasser ein. So du aber ein abgerissenes Trum von einem Bandwurm hast, so nimm es und thu in seine Höhlung Queckſilber, hänge es denn einen Tag im Keller und dann folgends in den Schorstein, oder Caminröhre, so stirbt er.

Vom Magen.

Hier ist anzumerken nöthig, daß oft der Mensch krank ist und doch nicht krank seyn kann, er nimmt Arzeneyen und sie fruchten nicht, der Medicus thut sein Bestes, und wird zu Schanden darüber, und dieses rühret meistens von der Temperatur des Magens her, wer einen hitzigen Magen hat muß andere Mittel haben weder der, der einen kalten Magen hat.

Nun wollen wir die Kennzeichen anführen, daraus ein jeder selbst urtheilen kann, zu welcher Temperatur sich das Verhalten seines Magens gehöre, und in wie ferne er sich präservieren, und in widrigen Zufällen berathen solle.

Die Kennzeichen eines kalten Mogens sind die: der Mensch ist bleichen Ansehens, ist immer rotzig, hat das Aufschmecken von Magen, Bitterkeit in der Gurgel, den Sodt, stetig sputzen, viel Speichel, hungert viel und dürstet selten, und isset viel; ist er aber kalt und trocken, so dürstet ihn auch, und dann ist er gewiß Melancholisch.

Den kalten Magen soll man zu Hilfe kommen mit Gewürz nnd Kräutern, als die warmer Natur sind. Nimm Kümmel 1 lot,

Galgant

Galgant 1/2 Lot, Ingber 1 Lot, Muscatennuß 1 2 Lot, Muscatenblüh 1/8 Lot, langen Pfeffer 1/4 Lot, Paradieskörner, Steinwurz, Zimmet jedes 1/4 Lot, Zucker so viel genug ist, mache daraus eine Latwergen, die nimm ein im Sommer Morgens früh nüchtern, des Abends vor Schlafengehen, und zu Mitternacht. Im Winter aber, Morgens nüchtern, des Abends nach Sonnenuntergang und denn beim Schlaffengehen. Aber merk die Ordnung hiebei daß du erstlich allemal vor dem Einnehmen 3 Stund nüchtern seyest, und zweytens darnach 3 Stund nichts issest. Nimm die ersten 3 Tag einer Haselnusgros Latwerge, dann 4 Tag einer kleinen Muscatennusgros, die zweite Wochen alle Tage einer grosen Muscatennusgros, die dritte Wochen einer welschen Nuß gros. Bey der Portion bleib, bis dir besser wird. So lang du diese Arzeney brauchst, so hüte dich für kalter Speise, Trank, Wasser und allerlei Fischen, für Milchspeisse und geräucherten feisten Fleisch, alten Käß und andern unverdaulichen Speisen; sondern esse gebratenes, von Vögeln und Hammeln, und bediene dich oft der Zwiebeln und des Knoblauchs.

Ein-

Ein Armer der kalten Magen hat.

Der trinke so er zu Bette gehen will, in warmen Bier in Winter, im Sommer aber darf es nicht warm seyn, Galgant, Kümmel und weissen Weyrauch. Auch kann er unter der Zeit, Pimpenell, Entian, und Zitwer gestossen auf nasses Brod gestreut, geniessen, ist sehr gut.

Vom hitzigen Magen.

Die Kennzeichen eines unnatürlichen hitzigen Magens sind: Steter Durst, seltener Hunger, Bitterkeit des Mundes, Unverdauen, gelben Ansehens wie Safran, Druckenheit der Zungen, verlangt keine subtile Speisen, sondern grobe, hat vor warmen Essen Widerwillen und mag vor Hitze kein warmes Getränke nehmen.

Solchen hitzigen Magen zum natürlichen Stand zu bringen, soll derselbe Speisen von kalter Natur zu sich nehmen, als Latucca, Monblätter gesotten, Ampfer, Melden, Melonen, Kümmerlinge, keine Speisen heiß, essen von Fischen esse er die so schuppigt sind, und in schnellen Wassern gehen.

Ein Pflaster für Hitze des Magens.

Nimm Rosen, Hauswurz, zerstossene Saueräpfel, Coriander, Gersten, Ybisch, Rosenöhl und Violöhl, misch es untereinander und leg es auf dem Magen. Uebrigens wird der Magen beleidiget und verdorben durch öftere Unmäßigkeit, durch Speisen, die entweder zu Heiß oder zu Kalt sind, die zu sehr gesalzen oder mit Essig zu viel geschärfet sind, auch alles was beim Feuer brandigt geworden gibt üble Verdauung. Wer lang leben und gesund bleiben will, der verwandle Kält mit der Hitz, Hitz mit dem Kalten, das Trockene mit dem Feuchten und das Feuchte mit dem Trocknen ꝛc. Also ist er glückselig wenn er die Zeit nicht achtet, sondern die rechte Temperatur trift, der lebet ordentlich und weißlich.

Lieber Ludwig, nimm hier deinen Theil den ich dir gesammlet habe, mache sie dir bekannt, damit du nicht allemal in Geschäften verhindert nach dieser Vorschrift sehen müssest. Das meiste ist dir schon bekannt, fahre fort wenn du etwas neues entdeckest, solches durch Niederschreiben der Vergessenheit zu entreissen, und Gott der es gerne sieht wenn man in seinen Werken aufmerksam ist, wird dir immer

Gelegen-

Gelegenheit schaffen daß du deinem Verstande Nahrung erwirbest, und auf dieser Bahn bist du weise, du wirst nützlich, und bei allen Menschen hochgeachtet werden. Deinen Bruder Heinrich nimm zu allen deinen Handlungen, lehre und unterweise ihn, leite seine guten Anlagen zum Denken und zu Schlüssen, wenn du eines Tages ein Geschäfte verhast, so forsche und frage ihn den Abend zuvor und sprich: Bruder! morgen wollen wir den Deumenten Brandtwein machen, den unsere Schwester verlangt hat, und Mangel leidet; sie hat mich liebevoll gebetten, daß ich ja trachten soll, daß sie ihn schön grün erhalte, da ihn die Leute häufiger als andern belieben, so liegt mir viel daran daß ich ihn so überkomme, ich habe alles daran gewandt und es fehlt mir nur an einem einigen Punkt; wie meinst du Heinrich? ich will über die Deumenten die ich in die Blase thue, auch welche in Leinen in dem Helm hängen, denn die schöne Grüne verliehrt es durch die Hitze, und was er im Ueberzug mit nimmt hat ja keine Hitze mehr zu erleiden; was gilts wir treffen es! Dann wird er sagen: Ja so wollen wir es machen, wir treffens gewiß, und Lisette wird Freude haben, und uns dankend küssen. Auf diese Art macht man junge Leute

auf.

aufmerksam, sie werden fragend belehrt und ihr Feuer, ihr Eifer wird durch Ruhmbegierde angefachet. Du bist klug, folge meinen Rath.

Kräftiges Schlagwasser.

Rec Scabiosenkraut, Krausemünze, Lavendel, Isop, Melisse, Saturey, Creuzsalbey, Ehrenpreiß, Cordebenedikten, Bibernellwurz aa. mp. 3. Odermennig, Erdbeerkraut, aa. mp. 2. gieß so viel gemeinen Brandwein darauf, daß er die Kräuter bedecke, setz es 3 Wochen verkleibt in die Erde, thu es in eine Blase, und ziehe ihn herüber. Wilst du es aber noch stärker haben, so ziehe ihn nochmal allein ohne Kräuter herüber.

Persin-Geist oder Rosolis.

Rec. 2. Pfund Pfersigkerne zerstosse sie klein, setze sie mit 4 Maas guten Brantwein 24 Stund lang auf einen warmen Ofen, darnach thu alles in die Blase, ziehe es langsam herüber bis alle Geister über sind, thu ein Pfund Zucker in 1/2 Maas Wasser auflösen und etwas Tournesol abgesotten dazu, laß es filtriren bis es alles klar ist, so wirst du eine Farbe wie Pfirsigblüthe bekommen.

Laven-

Lavendelwasser, wider Ohnmachten.

Streife die Lavendelblümgen in der Blüthe ab, nimm 1 Pfund, Zimmt 2 Lot, Muscaten Nüsse 2 Lot. Negeln 1 Lot. Citronschalen 2 Lot. Stosse das Gewürz, die Schalen schneide klein und thu sie zu die Lavendeln in ein Glas, gieß 8 Lot Rosenwasser, 4 Lot Melissenwasser und eine halbe Maas spanischen Wein dazu, laß es 8 Tag stehen, und ziehe es dann langsam über. Willt du es brauchen, so netze ein Tuch darein, leg es auf das Herz und die Pulse, und bestreiche unter der Nase den Wirbel und Schläfe damit. —

Melissen Brandwein.

Nimm 12 Hände voll frische Melissen, zerhacke sie wol, gieß 2 Maas guten Wein daran, distillirs aus dem Balneo Mariae. Wenn du es stärker haben willt, so kannst du eine halbe Maas Brandwein dazu thun.

Blauen Rosolis zu machen.

Nimm eine Handvoll welke Pimmbenellwurz zerhacke sie klein, gieß eine halbe Maas Spiritum Vini darüber, und laß es herüber distilliren; anfangs kommt es gelbe wie Wein, alsdann nach und nach die allerschönste Himmelblaue Farbe, daß es das Auge nicht satt

sehen

sehen kann. Dieser Brandwein ist dienlich in Catharen, Husten und verschleimter Brust, besonders dem Frauenzimmer.

Das köstliche Carmeliterwasser.

Nimm frische Melissenblätter 6 Hände voll, Bethonienkraut 3 Hände, Citronenschalen 4 Lot, Muscatennüsse, Coriander jedes 2 Lot, Negelein, Zimmet jedes 1 Lot, guten Wein ein Apothekermaas, rektificirten Brandwein 24 Lot, laß es zusammen 3 Tage solviren, und distillirs mit gelindem Feuer langsam über.

Das Danziger *Aqua Vitae.*

Nimm 4 Lot Calmus, 4 Lot gestossen Süßholz, weissen Ingber 3 Lot, Anis grob gestossen 1 Pfund, Angelicawurz 2 Lot, Pommeranzen und Citronschalen jedes 1 Lot, Zimmet 3/4 Lot, Cordamom 2 Quint, gieß darüber 10 Maas guten Brandwein und ein Maas frisches Wasser, distillier es über und versetze es mit Zucker.

Mastix *Aqua Vitae.*

Nimm 6 Lot Mastig, Cordamom, Zimmt, Galgant, Zittwer jedes 1 Lot, arabische Cafuswurz, Muscatenblum, Paradiesholz jedes ein Quint, Negelein 1/8 Lot, alles groblicht zerschnit-

schnitten und zerstossen, gieß 4 Maas Brandwein darüber, laß es vest verlutirt 3 Tag stehen, dann zieh es über. Du kannst es hernach mit Zucker lieblich machen. Es ist gut dem Haupt, widerstehet dem Schwindel und stärket das Gedächtnis.

Wirtenbergisches rothes *Aqua Vitae*.

Nimm Zimmt 2 loth, rothen Sandel 1/2 lot, Muscatennüß und Rhodiserholz 1/4 lot, Galgant, Muscatenblüh, Cordamom und Negelein jedes 15 Gran, stosse alles gröblicht, gieß 1 1/2 Maas guten Brandwein darüber, laß es 8 Tag wolvermacht digeriren, dann filtrirs und machs mit Zucker süß, auch wenn dies gefallen ist kannst du Bisam darein hängen, so ist es fertig und gut.

Kaisers Caroli Magni Hauptwasser.

Nimm Lavendelblumen, Salbeiblumen, Mayenblumen, Roßmarinblüthe, rothe Rosen, Majoran jedes 4 Hände voll, Zimmt, Negelein, Muscatenblüth, Cordamom, Cubeben, Paradieskörner jedes 2 lot, schneide und stosse alles gröblicht, gieß 2 Maas und 1/4 Franzbrandwein darüber, digerirs wolvermacht 6 Tag, und distillirs hernach über.

Doctors

Doctors Striegellitz Aromatisches *Aqua Vitae.*

Nimm Muscatennüß, Negelein, Cardamom, Galgant, Cubeben, Muscatenblüth, Zimmt, Ingber, Safran und Weyrauch jedes 4 Lot, stosse alles gröblicht, mische es untereinander, thu es in ein Kolbenglas, gieß 6 Pfund des allerbesten Spiritus Vini darein, laß es also 6 Tag wolvermacht digeriren, dann setze einen Helm auf, lege eine Vorlage vor, und distillire es in der Asche herüber, so kommt erstlich ein rothes Wasser, laß aber ja keine Phlegma übergehen. Dis Wasser ist eines der besten so man nur haben kann, welches ein jeder aus den Ingredienzien so dabei sind, von selbst schliessen kann. Dis Wasser ist von seinem Inventor an einem Fürstlichen Hof samt dem Recept um 300 Species Ducaten verkauft worden.

Die Tugenden nur etwas nahmhaft zu machen: so macht es ein gut Gedächtniß, dienet wider Erkältungen des Magens, vertreibt allen Schleim von der Brust und stärket das Herz, es eröfnet die erhärtete Leber, und heilet die faule Lunge, es machet die frauen fruchtbar und treibet mit der Reinigung alles schädliche aus. Aeusserlich heilet es alle Wun-

den, stillet den Schmerzen, und reiniget alle alte offene Schäden. In Seuchen und verdorbener Luft, ist es ein vortreffliches Verwahrungsmittel, ohne der andern zu gedenken.

Ein köstliches Wasser, so den Magen stärket und den Stein abführet.

Nimm feine Zimmt 4 Lot, Muscatenblüth, Negelein, Cordamömlein jedes 3 Lot, Calmus, Süßholz, Citronenkern jedes 4 Lot, langen und schwarzen Pfeffer jedes 1/2 Lot, Citronen und Pommeranzenschalen jedes 3 Lot, weissen Entian 3 Lot, Mannstreuwurz 3 Lot, Pfersigkörner 4 Lot, weisse Steinbeerwurz 3 Lot, Judenkirschen 3 Lot, Feldkümmel 4 Lot, Lorbeer 3 Lot, Fenchel 4 Lot, Zittwerwurz 3 Lot, Kirschenkörner 4 Lot, Epplichsamen 3 Lot, Wacholderbeer 4 Lot, Pfeffer, Kümmel, römische Camillenblumen 3 Lot, gelben Rautensamen 3 Lot, Aenes 4 Lot, Meerbirs 3 Lot. Darüber giese 12 Maas guten Brandwein laß es wol vermacht 14 Tag digeriren, dann distillir es aus dem B. M. herüber, so hast du ein herrliches Wasser.

Eine bittere Magen-Essenz.

Rec. Aloe succotrina 2 Lot, Roche Safran 1/4 Lot, Rhabarbara 1/2 Lot, Lerchen-

chenschwam 1/4 Lot, Zittwer 1/8 Lot, Enzian 1/4 Lot, Theriac Andromachi 1/2 Lot, alles klein gemacht und zusamm gestossen, in ein Glas gethan und eine halbe Maas guten Weinbrandwein darüber gethan, und etliche Tag an der Sonne oder auf dem Ofen digeriren lassen, so ist es fertig.

Anwendung davon.

1. Ist es sehr dienlich in der Hypochondrie, Melancholie, Scorbut, Verstopfung der Leber und des Milzes.

2. In der Tollsucht und Raserei, hat es schon vielen geholfen.

3. In der Pest, und allen Fiebern.

4. Bringet es ein gutes Ansehen, macht ein munteres Temperament, verzehret die phlegmatische Feuchte im Haupt, macht fröhlich, stärket das Gedächtnis, macht helles Gesicht, schärfet das Gehör und stärket die Glieder, reiniget das Geblüt und verlängert das Leben.

5. Ist es vortreflich in der Colic und Mutterweh, und bringt den verderbten Magen zur guten Verdauung.

6. Hält es stets den Leib offen, und treibt die Würmer aus.

7. Wenn man sich übel befindet durch Essen so man überflüssig oder mit Widerwillen und Eckel genossen, so darf man nur 18 Tropfen davon nehmen, so ist man von Stund an ausser Gefahr.

Die Dosis davon.

Von dieser Haus Apotheke, gebrauchet man zur Verwahrung des Morgens und Abends nur 6 oder 7 Tropfen. Zu Hebung aber eines Uebels muß man einen Löffel voll nehmen; in Fiebern und angezeigten Krankheiten einen halben Löffel voll, in der Melancholie 16 bis 18 Tropfen Morgens und Abends. Es ist dabei gar nichts zu besorgen, Junge und Alte können es sicher gebrauchen, von welcher Complexion sie beschaffen sind. Nur mus das Vorurtheil abgeleget werden, daß wenn es nicht gleich Anzeigen einer Besserung schaft, es nicht gleich weggesetzet, und nach andern Mitteln gegriffen wird. Denn die besten Arzeneyen wirken lange verborgen um die Wurzel des Uebels wegzuraumen, und endlich das Böse selbst; dahero oft die bewährtesten Arzeneyen das leidige Schicksal haben, daß sie als nichts taugliche verachtet, und meistens als Koth auf die Miststätte geschmissen werden. O Undank!

Daß

Daß der Brandwein grün übergehe.

Lege oben in den Helm Deumenten, oder Krausemünzblätter, Melissen, Bärenklau, Rauten, oder junge Aepfelsprossen. Und damit er desto mehr Kraft von dem Kraut dessen Eigenschaft er vorzüglich haben soll annehme, so muß man die Deumente oder Krausemünze auch mit dem Brandwein einsetzen, oder vorhero damit infundiren, und einige Tag wol vermacht in der Infusion stehen lassen, durch diesen Handgrif bleibet er beständig schön grün, auf eine andere Weise verliert er diese anmuthige Farbe und wird fast braun. Auf diese Art kann man auch mit andern Blumen und Kräutern verfahren und sie über den Helm überziehen.

Persico Italiano.

Nimm Pfirsichblumen, gieß so viel guten Spiritum darauf, daß sie bedeckt werden, thu ein wenig feine Zimmt dazu, laß es 24 Stund wol vermacht auf dem warmen Ofen, oder an der Sonne digeriren, dann ziehe es ab und versüsse es mit Candiszucker. In Ermanglung der Blüte, kann man auch das Laub oder bittere Mandeln nehmen. Will man ihn wolfeil machen, so nimmt man Pfirsichkerne und

die Kerne von Zwetschgen oder Pflaumen, so wird er auch gut. Soll er eine schöne Pfersichblütfarbe bekommen, so nimm 4 Lot gemahlen Sandelholz reibe es mit 1 Lot Potasche ab, und ziehe mit Spiritu Vini die Farbe aus, so kannst du davon nehmen, bis dir die Farbe gefällt.

Pommeranzen Brandwein.

Nimm zu 12 Maas guten Brandwein 1 Pfund Pommeranzen Schalen dürre, grüne aber 4 Pfund, distillire es über, dann nimm das übergezogene, und seze es nochmal mit 1 Pfund Pommeranzen ein und laß herüber gehen, den Saft aus den Schalen presse aus und thue ihn unter geläuterten Zucker und mache ihn damit nach Belieben süsse Die Farbe kanst du mit Safran oder gebrandten Zucker geben und dann filteriret.

Brandwein aus Aepfeln zu brennen.

Nimm faule und schlechte Aepfel zerreibe sie und presse sie aus, den Most laß alsdann ruhen und thu gesäuerten Taig darein, decke ihn zu und stell ihn etwas warm, wann er nun vergohren, so sez ihn in die Blase, distillire ihn über, dann thu ihn nochmal bis auf

den

den 4ten Theil überziehen und versetze ihn mit Kräutern, nach deinem Gefallen.

Wann er nicht nach Obstbrandt riechen soll, so kannst du auf 20 Maas ein halb Pfund calcionirten Weinstein zart gestossen, bei der andern Distillation mit in die Blase thun, so wird ihn jedermann vor Weinbrandwein halten.

Guter Zimmet Brandwein.

Nimm 16 Maas Brandwein, 8 Lot Zimmet gestossene, 4 Pf. Zucker, 6 Lot weissen Weinstein und 2 Lot Salz. Damit aber die Kraft der Zimmet stark werde und der Geschmack mit über dem Helm gehe, so nimm ein länglichtes Tüchlein nach der Proportion des Schnabels, vernähe darein 2 Lot gestossene Zimmet, und stecke solches in die Röhre und mach es vest, und also erlangst du den rechten Geschmack von der Zimmet.

Calmus Brandwein.

Nimm 24 Maas Brandwein, 3 Pf. geschnittnen Calmus dürren, eine gute Handvoll gestossen Salz, laß es 24 Stund digeriren, dann distillirs herüber und mach ihn mit 3 Pf. Syrop süß.

Alant Brandwein.

Wird in allem so behandelt wie der Calmus, ausser daß ein viertel Pfund Violwurz dazu genommen werden mus.

Angelica Brandwein.

Nimm zu 24 Maas 3/4 Pf. Angelicawurzel, schneide sie klein, thu dazu eine gute Handvoll geschmolzen Salz, laß es 24 Stund digeriren, dann distillir es über, und mach ihn mit 3 Pf. Syrop süß.

Wermuth Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 3/4 Pf. Wermuthknöpflein, eine Handvoll geschmolzen Salz, laß ihn 24 Stund stehn und distillir ihn über, süsse ihn mit 3 Pf. Syrop wol ab.

Citronen Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 1 Pfund dürre Citronschalen, eine Handvoll geschmolzenes Salz, laß es 24 Stund digeriren, ziehs über, und versüsse es mit 3 Pf. Syrop.

Roßmarin Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 1 1/4 Pf. zarte Roßmarinstengel, eine gute Handvoll

gestossen Salz, laß es 24 Stund in Digestion stehen, distillirs über, und süsse ihn mit 3 Pf. Syrop wol ab.

Salwey Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 1 Pfund dürren Salwey, eine Handvoll deines Salzes, laß ihn 24 Stund digeriren, distillir ihn herüber, und süsse ihn wol ab.

Lavendel Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 3/4 Pf. Lavendelblumen und verfahre wie oben.

Rosen Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein, 3 Pfund dürre Rosenblätter, 1/4 Pf. Rhodiesenholz, eine Handvoll Salz, laß es 48 Stund in Digestion, dann distillirs herüber, und mache ihn mit 3 Pf. Syrop süß.

Anis Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 3 Pfund gröblicht gestossenen Anis, und verfahre wie mit obigen.

Kümmel Brandwein.

Nimm zu 24 Maas Brandwein 3 Pfund Kümmel und mache ihn wie andern.

Wachol-

Wacholderbrandwein.

Nimm zu 42 Maas Brandwein 6 Pfund schwarze Wacholderbeer und machs wie oben.

Das geschmolzene Salz zuzubereiten.

Nimm 15 Pfund grob Küchensalz, gieß so viel reines Wasser daran, daß es sich solviren kan, laß es dann durch ein Filtrum laufen, thu es in eine verglaßte Schaale, stell sie über Kohlenfeuer und laß es abdämpfen, dann nimm die Remanenz, thu sie in einen reinen Tiegel und schmelze sie mit starkem Feuer. Dieses Salz hat die Eigenschaft wie das Weinsteinsalz, es gibt guten Geschmack machet rein und lauter und behält die Phlegma bei sich in Fundo, und ist übrigens dem Leibe sehr zuträglich.

Den Zucker Syrop zu machen.

Nimm 12 Pfund Farinzucker, 80 Maas Wasser, 12 Eyerweis, klopfe mit dem Wasser wol ab, gieß es zu den Zucker, rühr es wol unter einander, setz es im Kessel über Feuer, und laß es langsam sieden, schaume es wol ab, gieß es durch Boy oder dicken Flanell, laß es abermal sieden so lang bis es die Dicke des Syrops hat, und verwahre es dann wol. So lange er noch warm ist, kannst du ihn *nach* deinem Gefallen den Geschmack geben, wenn

du

du Zimmet, Negelein, Violwurz oder andere Kräuter darein hängest.

Alle Brandweine müssen zum wenigsten 8 Tag in einem Keller liegen ehe man sie angreift.

Wann das Brennzeug durch böse Leute verdorben.

Wann boshafte Leute deinen Brennzeug verdorben, daß dir alles mißlingt, so nimm um St. Johannis einige Zweige von 9 Laubbäumen und 9 Knoblauchbollen, etwas Schwefel und Schweinhaar, auch Teufelsdreck, und räuchere alle Gefäße grosse und kleine damit, so ist geholfen.

Bier und Weinessig gut zu machen.

Nimm Rockensauerteig, gestossenes Weinsteinsalz und misch es unter einander und backe einen Kuchen daraus, wenn er kalt, wirf ihn in Essig, so ist er scharf.

Das Weinstein Saiz zu machen.

Nimm 3 Pfund ordinairen Weinstein, calcioniere ihn stark, dann gieß 6 Maas reines Wasser daran, laß ihn durchs Filtrum lauffen, wann er nicht aller solvieret ist, so giese mehr Wasser nach, das Filtrirte thu in

eine

eine verglaßte Schaale, laß es über den Kohlen abrauchen, zulezt schmelze ihn mit starken Feuer, so hast du das Sal Tartari fertig.

Kraft und Tugend der Eichenmispel

Sie wachsen auf alten Eichen, und sind die besser die nahe am Stamm stehen, weder die weit davon an den Zweigen wachsen, sie helfen so viel ich an mir und andern bewährt erfunden für folgende Zufälle, daß sich ein jedes über dies Wundergeschöpf Gottes wundern muß.

I. Wenn ein Mensch krank an der Lunge und Leber ist, und wenn auch schon eine Fäulnis vorhanden wäre, der koche Mispeln in Wein und trinke nüchtern davon, so wird er genesen.

II. Wer die Gicht hat, es sey die laufende oder stille; der trinke ein Lot in warmen Wein, und halte damit an, so wird er davon frey.

III. Wer den Blasen oder auch Nieren- und Leberstein in sich hätte, der nehme guten Weineßig eine viertel Maas und koche 2 Lot Mispel darinn, trinke des Abends davon wenn er sich Schlafen leget; es hilft.

IV. Wenn man einem Kind von 7 Jahren ein Quint in warmer Milch oder Wein ein-

giebt,

gibt, dasselbe überfällt die schwere Krankheit niemals.

V. Wer Morgens und Abends, ein halbes Lot in warmen Bier oder Wein zu sich nimmt, derselbe ist den ganzen Tag nächst Gott vor der Pest sicher.

VI. Wenn jemand den Blutgang hat, der nehme ein halbes Lot, und Dotter von einem Ey und gebrauche es nüchtern, so stillt es ihn.

VII. Wer sich fürchtet er möchte aussätzig werden, oder wann er in einem unsaubern Bette gelegen, und jucken oder brennen auf der Haut verspüret, der siede 2 Lot in einem viertel Wein, und trinke davon, so ist er sicher davor.

VIII. Wenn ein Kind Bandel, oder Spuhlwürmer hat, so nimm die Rinden von den Mispeln, stosse sie zart, und gib dem Kinde 1 Quint auf einmal in warmer Milch zu trinken, so crepiren sie in 3 Stunden. Es hilft auch dem Vieh.

IX. Wenn eine Frau in Geburtsnöthen nicht gebähren kann, so gib ihr 1/2 Lot gestossene in Wein oder Bier zu trinken, so wird sie bald gebähren, und ihr Kind ist lebenslang frei von der fallenden Sucht.

X. Wer

X. Wer mit Krämpfungen und den Schlag behaftet ist, der nehme ein halbes Lot in Wein oder warmen Bier ein, so wird es besser.

XI. Wer mit Geschwulst geplaget oder an der Wassersucht leidet, der gebrauch alle Abends vor dem Schlafengehen ein halbes Lot in warmen Wein, so wird ihm gewiß geholfen.

XII. Wer das zwei oder viertägige Fieber hat, der nehme ein Lot in warmen Wein, Bier oder Thee, so bald ihn das Fieber ankommt, ein, so wird es ihn verlassen.

XIII. So Jemand die Nase blutet und sich nicht stillen will, dem gib ein oder etliche Mispel in die Hand, so lässet es nach.

Dies kostbare Geschenk Gottes muß zwischen den 15 August und den 15 September nach dem vollen Mond früh vor der Sonnenaufgang mit einem Hieb von der Eiche abgehauen werden, und darf es nicht auf die Erde fallen lassen, noch mit blosen Händen anrühren. Spalte sie entzwei und dörre sie, heb sie dann in einer Schachtel trocken auf.

Sympathetische Kunst wider das Rothlauf.

Nimm im Frühling die drey ersten Zweigleln von Hollunderblüthen, die du ansichtig wirst, sied's in einem neuen Häfelein mit einer halben Maas Milch an einem Freitag früh, und trink es aus so warm als möglich; das wiederhole 3 Tag nach einander, allemal mit frischer Hollunderblüth, es hilft Manns und Frauenspersonen.

Oder wann das Rothlauf das erste, zweite oder drittemal erscheint, so kannst du es auf Lebenslang vertreiben, ist es aber öfter da gewesen, so ists umsonst. Nimm dahero eine Muscatennuss, steck sie an eine Gabel oder Drath, halte sie über ein brennend Licht, und laß sie zu einer Kohle ausbrennen; wirf sie dann also geschwind in ein Glas, darin vor 2 Kreuzer guter Brandwein ist, rühre es tapfer um, und trink es auf einmal aus, so ist dir von dem garstigen Uebel geholfen.

Der berühmte Pest-Essig.

Oder *Vinaigre de quatre Voleurs.*

In Frankreich war ehemals so eine grose Pest, daß wer davon befallen wurde, ohne Hofnung den Tod erwarten mußte. Vier

Spitzbuben schlichen sich in die Häuser und raubten alles, was sie fanden, und ermordeten so gar die Kranken, damit sie nicht entdeckt werden sollten. Nachdem sie nun Handvest gemacht worden, so haben sie ausgesagt, daß sie sich einen Essig bereitet hätten, der der Pest widerstünde. Er ist: Man nimmt Raute, Salben, Münze, Wermuth und Lavendel, von jedem eine Handvoll, gießt 2 Maas guten Weinessig daran, sezt es in einem irdenen wolvermachten Topf, auf heisse Asche und läßt es 4 Tag also stehen. Darnach wird der Essig filtrirt in ein Glas gethan und mit Kork wol zugestopft. In jede Flasche, so eine halbe Maas enthält, thut man ein halb Lot Campfer. Zur Verwahrung spühlt man den Mund damit aus, reibt die Schläfe, den Puls und die Lenden damit, und zieht es in die Nasenlöcher: auch ist es sehr dienlich, wenn man es in einem Schwamm in Büchslein bei sich trägt, und so oft man sich solchen Personen oder Orten die angesteckt sind, nähert, gleich daran riechet.

Sympatherisches Mittel für die fallende Sucht.

Nimm einen Raubvogel was immer seyn mag, der erst geschossen worden, thu ihn in einen

einen neuen Topf mit samt den Federn, stürze einen Deckel darüber und verlutire ihn mit Lutum wol, laß es trocknen, dann nimm das Weisse von 2 Eyern schlage es wol ab, und überstreiche dein Lutum an den Topf, laß es wieder trocknen, und laß es sodann bei einem Hafner mit seinem Geschirr brennen. Nimm es aus, so wirst du ein weisses Pulver finden, von diesem gieb dem Patienten, wenn er merket, daß der Paroxismus kommen will, 3 Messerspitzen voll ein, so wird der Anfall diesmal zwar sehr heftig werden, aber nimmermehr kommen.

Ein anderes dawider.

Nimm 1 Quint Krotenschüßel, 1 Quint Beinlein von Schweinen Knorpel, 1/2 Quint gebranntes Hirschhorn, 1/2 Quint Krebsaugen 1/2 Quint Hechtzähne, 1/2 Quint rothe Corallen Zinken, 1/2 Quint Jalappawurzel, stosse alles sehr zart, schlage es durch ein Haarsieb, so ist es bereitet.

Von diesem Pulver gieb einem neugebornen Kind auf den ersten Brey oder Pappel eine kleine Messerspitzen voll zu essen, so bekomt es Zeitlebens das Fraisch oder schwere Noth nicht. Den Erwachsenen und Alten aber

gieb 3 bis 4 Messerspitzen voll in frischen Wasser ein, jedoch mußt du wol acht haben daß es an keinen Mondsbruch oder Wechsel eingenommen werde, sondern vor oder nach; es wäre dann im größten Nothfall.

Wider den Wurm am Finger.

Nimm Neapolitanische Salbe, die aus gleichen Theilen Queckſilber und Venetianischen Terpentin bestehet, streiche eine dicke Lage auf Leder, leg es auf den Wurm, und verbinde den Finger mit einer acht, oder zehnfachen Compresse. Diesen Verband nimmt man alle 24 Stunden ab, und streicht frische Salbe darauf, ohne daß man nöthig hätte, das Leder oder die Compresse zu verändern, oder neue zu nehmen. Der Erfinder davon hat es mehr denn fünf hundert Personen gegeben, und sind alle glücklich damit geheilet worden. Die Schmerzen verlieren sich nach und nach, und hören zum wenigsten in neun oder zehn Stunden unvermerkt auf; nach dem ersten Verbande ist die Materie des Wurms schon so dünne wie helles Wasser. — Man öfnet hernach die Haut mit einer Scheere, oder sonst einem spitzigen Instrument, um der Materie Luft zu machen. Diesen Verband sezt man acht oder

zehn Tage fort, und hiermit hat die Cur ein Ende.

Dieses Mittel heilt alle Arten von Wurm an Fingern ohne Ausnahme. Es läßt sich also vermuthen, daß es die nämliche Wirkung bei Blutgeschwüren und andern Arten von Geschwüren äussert, ja selbst bei denen, die nahe am Hindersten ausbrechen, und die manchmal tödlich ablaufen.

Sympaterisches Mittel die Hetzenaugen zu vertreiben.

Nimm einen nackenden Schnecken, der kein Haus hat, reibe damit das Hetzenaug so lang bis es recht schmierigt ist; hernach hänge ihn in Rauch, so bald er verdorret, so vergehet dir auch das Hetzenaug, oder Hühneraug.

Für die Schwäche der Glieder.

Nimm von dem Fleischer ein fliessendes Mark, so sie bei Schlachtung der Ochsen sammlen, denn es nur selten bei ihnen gefunden wird; Stelle dann die Person vor den warmen Ofen und schmiere es mit der Hand auf, in die Kniekehle, unten um das Knöchlein und um die Gelenke wo die Nerven zusammen kommen; so wird in kurzer Zeit geholfen seyn

Bei Kindern ist es vortreflich, indem ich selbst bei den Meinigen Gebrauch davon machte, und täglich Hilfe vermerkte, dabei ich auch nachdenkend wurde, ob dieses Mark nicht auf den Nervensaft der Kinder solchergestalt wirkte, daß es auch zum Wachsen beförderlich seye, indeme meine Kinder, die damit gesalbet worden, alle gröser denn Vater und Mutter worden sind.

NB Das fliessende Mark muß bei der Wärme recht eingerieben werden.

Wider den tollen Hundsbiß.

Nimm Bergzinober 24 Gran, gemachten Zinober 24 Gran, egyptische Feigen, und zerreibe dies zusammen zu zarten Pulver und gieb dasselbe dem der gebissen worden, so bald als es möglich in einer Schale voll Thee oder Brandwein. Dreissig Tage nachher mus man der Person eine gleiche Portion geben, und nach Verlauf eines Monats noch einmal. Sollte sich aber gleich nach geschehenem Bisse etwas von der Wuth merken lassen, so mus es zweimal hintereinander alle Stund genommen werden. Die angesezte Dosis ist vor erwachsene Leute, für Kinder versteht sich von selbst mus sie geringer seyn.

Oder

Oder nimm eine Zwiebel, schneide sie in 3 Theile, den ersten Theil reibe auf den Biß des Hundes und wirf ihn ins Feuer, den zweiten reibe wieder daran, und wirf ihn in fliessend Wasser, den dritten reibe auch und vergrab ihn.

Uebles Gehör, wie zu helfen.

Nimm einen alten Oehlkrug, schlage ihn in einen Brodteig ein, stopfe ihn mit den Teig zu, und laß ihn im Backofen backen. Wenn es nun gebacken ist, so mache den Krug ledig, thu den Pfropf heraus, und lasse den heissen Dunst ins Ohr, halte einige Zeit damit an, so wird dir geholfen.

Wann man völlig taub ist.

Nimm einen Laib Brod, so wie er aus dem Ofen kommt, mache ein Loch darein, leg ein Lot Campfer hinein, thu alsdann den ausgeschnittenen Deckel darauf und mach es vest zu, nach 6 Minuten mach das Loch auf, halte geschwind dein Ohr darüber; du mußt es öfters wiederholen, so hilft dir es gewiß.

Ein edel wolriechendes Kraftwasser für grose Herren und Frauenzimmer.

Nimm Rosenwasser 2 Pf. thu darein Lavendelblüth, Roßmarinblüth, ganze Negelein, Pomneranzenblüth, Basilienblätter, Jeßminblüche jedes eine Handvoll, feine Zimmet, Negelein, Macis, Cordamom jedes 2 Quint, das gelbe von Zitronen und Pommeranzen an einem Riebeisen abgerieben, gelben Sandel, Rhodieserholz, florentinische Violwurz jedes 1 Lot, Bisam und Ambra jedes 10 Gran, Storaxcalamitae, Benzoe jedes 1/2 Lot, vermische diese Stücke alle wol untereinander in einem Glas, und laß es 14 Tag wol vermacht stehen und balzen, darnach distillire es aus dem Balneo Moriae über, setze es wol vermacht im Glase 8 Tag an die Sonne, so ist es gerecht. Mit diesem Wasser streichet man die Hände, das Haubt und Angesichte an, es dienet vor Mattigkeit und Ohnmacht, ist sehr gut so man Schwämlein darein netzet, und daran riechet.

Ein bewährtes äusserliches Mittel wider das Fieber.

Nimm weissen Terpentin so viel du wilst, Wurmsamen, vermische es wol, streiche es

zwischen 2 Pappiere, die du aber vorher voll kleiner Löcher stechen mußt. Wann nun der Mensch das Fieber hat, und es an ihme vermerkest, daß es ihm ankomme, so soll er nun eine Stunde vor dem Paroxismo den Puls der linken Hand reiben, daß er sich erhitzet, alsdann dieses Pflaster darüber legen und 9 Tage darauf liegen lassen, hernach mus man das Pflaster abnehmen, und in ein Feuer oder Wasser werfen.

Des englischen Prinzen Roberti Arcanum wider die rothe Ruhr.

Nimm Sanikelkraut, Weiswurzkraut samt den Wurzeln ganz frisch, Weyrauch, Mäusöhrlein, und Lunaria jedes 2 Hände voll, zerschneide Kräuter und Wurzeln gröblicht, nimm dann guten Milchrahm 4 Maas, koche solchen zum Oehl, thue obige Kräuter darein, lasse alles so lange miteinander sieden, bis alle Feuchtigkeit abgedämpfet ist, seyhe es durch ein reines Tuch und verwahre es zum Gebrauch wol vermacht. Davon nimmt man einer welschen Nuß gros, salbt und reibt dem Patienten den Ruckgrad wol warm damit, so wird man Wunder sehen.

Ein sehr guter Wundtrank der von Grund aus heilet und die Schmerzen stillet.

Nimm Klettenwurz, Engelsüß, Hirschzung und Petersilienwurz, jedes eine Handvoll, siede es im alten Bier oder Wein, und laß den Hafen wol zugedeckt, seihe es hernach durch ein Tuch, und gebe dem Patienten, Abends und Morgens einen guten Trunk davon.

Ein wunderbarer und bewährter Wundtrank.

Nimm Heidnisch Wundkraut, Eberkraut, Ginau, Sanickel, Wintergrün, spitzigen Wegerich, Bethonien, edel Leberkraut, jedes eine Handvoll, Regenwürmer 4 Lot, Mumiae pulverisatae 3 Lot, geschaumten Honig zwei Löffelvoll, weissen Wein 2 Maas, zerhacke die Kräuter alle klein, thue sie in einen Hafen, und klebe ihn wol zu, mach aber ein klein Löchlein in den Deckel, daß ein wenig Luft habe, siede das Drittel ein, gieb dem Kranken Morgens und Abends davon zu trinken.

Ein wunderbarer Falltrank.

Nimm Mumia aus der Apothecke, rothen Bolusarmaenie, gesiegelte Erde jedes 1 Lot,

mach alles zu Pulver, und gieb dem Patienten auf einmal ein halbes Lot davon ein.

Eine Wunde in 24 Stunden zu heilen, wo sie nur nicht Beinschrötig ist.

Nimm auserlesene Myrrhen, Mastix, Aloe Epatica, gemein Salz, zerstosse und mische es unter einander, dann distillirs per Retortam gradatim, so gehen erstlich die Phlegma, hernach das Oehl von wunderbaren Kräften so wol innerlich als äusserlich.

Paracelsi köstlicher Wundtrank den er sonderlich recommendiret dann er in Stich, Hieb, Schuß alt und neuen Schäden ein Wunderstuck ist, ausgenommen in Hauptwunden.

Nimm Zittwer, Macis, Krebsaugen, jedes 3 Lot, Galgant, Kraenäuglein, Mumiae 7 Lot, diese Stück gröblicht zerstossen, in ein Säcklein gethan und 1 1/2 Maas guten Wein darüber gegossen, und 24 Stund stehen lassen, davon gieb dem Patienten alle Tage zween Löffel voll, darnach der Mensch verwundet ist. Dieser Wundtrank heilet von innen heraus, alle Stiche, Hieb, Wunden, alte und neue Schäden, über alle Wunden, auch die Beine die gebrochen sind, heilet er

zusammen, wenn sie vor erst wol eingerichtet seyn, da auch ein Splitter vor langer Zeit verheilet gewesen, oder ledig stünde, so treibet er ihn von neuem heraus und heilets. Alle Kugeln, Pfeile und Spisse müssen heraus, lege nur über die Wunden ein bedeck Pflaster von Silberglött.

NB. Im Schuß, so der Brand gelöschet ist, nur den Wundtrank innwendig eingegeben, so heilet alles innwendig, und auswendig waschte die Wunde nur mit dem Trank des Tages zweimal, du heilest unglaubliche Sachen.

NB. Dieser Trank machet auch sehr Fleisch wachsend in den Schäden, darum wann der Schaden voll Fleisch gewachsen ist, so ziele nur die Haut mit dem Pflaster von dem Silberglätt.

Ein guter Wundtrank zu den Hauptwunden.

Nimm Leberkraut und Blumen 3 Handvoll, Wintergrün 1 Handvoll, Sanikel, Singrün, Sinau, Mayenblümlein, Lindenblüth jedes eine halbe Handvoll, diese Stücke zerschneide klein, thue es in eine Kanne, gieß eine Maas Bethonienwasser darüber, verlu-

tirs

tirs wol, laß es hernach 4 Stunden in einem Kessel in Wasser sieden und seyhe es durch; hievon gib dem Patienten Morgens und Abends jedes mal 4 Lot zu trinken und brauche äusserlich das Pflaster Betonica.

Wann im Felde ein Soldat bei Nachtzeit von einer Spinnen gestochen worden.

Nimm Fliegen, brich oder zerknirsche sie, und binde sie auf den Stich, so ziehen sie das Gift aus. Oder kanst du Scorpionöhl haben, so schlage es mit einem Tüchlein über.

Wann einer im Schlaf eine giftige Spinne zerreibet.

Dieses ist einstens einem wolbekannten widerfahren, da dann über dem Munde, wo die Spinne ihr Gift gelassen, und auf der Hand mit welcher er sie über den Mund unter der Nasen gerieben hatte, rothe Geschwulst aufgelaufen, ganz mit weissen Blätterlein, wie Perlein erfüllet, welche dermassen unter der Nasen zugenommen, daß es endlich ein groses Loch geben und täglich eine Menge Eyter ausgestossen hat; ja so arg worden ist, daß man gefürchtet, es möchte gar der Krebs daraus entstehen, und hat nichts helfen wollen, bis

man mit den Scorpionöhl darüber kommen ist, welches alles in kurzem getrocknet, und aus dem Grunde geheilet.

Wider Nattern und Schlangen Bisse.

lege auf den Biß, nachdem die Wunden gewaschen ist, guten Theriack und gieb dem Patienten 1 Quint Schlangenpulver ein, so wird er bald gute Besserung haben. Ist oft bewährt erfunden worden.

Für Heilung im Gemächt oder sonsten, da alle Chirurgi daran verzweifeln. wollten.

Nimm Braunwurzel mit der braunlichten Blume, Baldrian und Schwammwurzel, siede sie wol im Wein, und trinke davon, wasche auch wo möglich den Schaden damit, wäre es zu stark, so mässige es mit Wasser, und thu etwas Zeitlosenwasser dazu, du wirst Wunder sehen.

Für Löcher in der Schaam.

Nimm Wachs, Pech, und Hirschunschlit, jedes 3 Lot, machs zu Pflaster, und leg es auf ein Tuch über die Löcher, ziehet alles Böse heraus und heilet.

Für

Für alle Geschwulst an heimlichen Orten.

Nimm Hauswurzsaft, Kornrosensaft jedes gleich viel 1 Lot, thut dazu das Gelbe von einem Ey und so viel Honig, auch so viel Mehl, lasse alles wol vermischt weichen, netze ein Tüchlein darein, trucke es wol in der Hand aus, und leg es auf die Geschwulst.

Die Filzläuse zu vertreiben.

Stosse die Wurzel von Zeitlosen, siede sie in Wasser und wasche dich damit, und wann du von einem Goldschmidt das Tüchlein haben kannst damit sie das Silber abwischen, wann sie vergolden wollen, so reibe dich damit, so vergehen sie.

Den Gestanck der Füsse zu vertreiben.

Nimm Kupferaschen, thue ihn in deine Schuhe, so kühlet sie und trocknet den Schweiß aus, aber man mus dis Mittel nicht allzulang nacheinander thun, sonst wird der Mensch bleich.

Oder nimm Myrrhen und Allaun in Wasser gesotten, und die Füß damit gewaschen, so vergehet der Gestank.

Faul Fleisch in den Wunden zu vertreiben.

Nimm gebrannten Allaun, und pulverisirte Aaronswurzel, streue es in die Wunden, es hilft.

Ein Pulver das Gliedwasser zu stillen.

Nimm Terra sigillata 1 Quint, streue es in den Schaden, oder mach es in ein Sälblein und verbinde den Schaden.

Ein anders.

Nimm Krebsaugen; Mastix, Weyrauch, Safran jedes 1 Lot, stosse alles zart, verwahre es in einer hölzernen Büchse, und gieb es den Kranken auf vier mal ein, Abends, Morgens, oder auch zu Mittag, im Wein oder Bier.

Ein Pulver für den Krebs.

Nimm Cyprischen Vitriol, Weinstein, brenne es zu Pulver, wilt du es löschen, so mache Rosenöhl warm, und giese es darüber. Es dienet auch zu den Fisteln.

Das Krötenpulver wider den Krebs.

Nimm eine Kröte thu sie in einen Hafen, wirf 2 Lot Aaronswurzel dazu, verlutire es wol, brenne es zu Pulver und streue es auf.

Syno-

Sympathetisches Mittel wider den Krebs.

Nimm eine lebendige Kröte und hänge sie an einem Faden dem Patienten dergestalt an, daß sie ohnfehlbar den Ort wo der Krebs sizt, berühre, und laß sie also verschmachten, dann nimm eine andere, und fahre damit fort bis es geholfen, die Kröten grabe gleich tief ein.

Ein Pulver für angeloffene Beine.

Rec. Euphorbi pulverise, streue es auf die Beine. Oder auch Spir. Vitrioli.

Ein roth Pulver, auf blosse Beine zu streuen, so das Fleisch wachsend macht.

Rec. Mumiae, Drachenblut jedes 1 Quint, Euphorbi 1 Lot, vermische es unter einander zu einem Pulver.

Ein anders.

Rec. Florent. Violwurz, Mastix aa 1/2 Quint, Sarcocollae, Weyrauch jedes 1 Quint Canarienzucker 1/8 Lot, runder Hohlwurz 1/8 Lot, stosse und mische alles unter einander.

Ein köstliches Magenpulver.

Rec. Praep. Aronwurz 4 Lot, Calmus, bibinellwurz jedes 1 Quint, Krebsaugen 1 Lot,

feinen Zimmet 3 Quint. Rosenzucker nach Belieben, mische alles zart unter einander.

Ein bewährtes Mittel, so einem ein Arm oder Bein schwindet.

Nimm einen glasurten Topf, und bohre in dessen Boden ein Löchlein, und setze solchen in einen andern Topf und fülle den obern voller Regenwürmer, und lutire eine Stürzen darüber, stelle solchen in einen Backofen, so zerschmelzen die Würmer zu einem Oehl; welches in den untern Topfe hinabrinnet, dies Oehl verwahre dann wol, so nun jemanden ein Bein oder Arm schwindet, so nimmt man das Oehl, und schmieret das schwindende Glied, Arm, oder Bein so lang damit, bis man siehet, daß es zunimmt.

Für das Schwinden ein Sympathetisches Mittel.

Fange eine Maus, nimm dann Nadel und Faden, stich durch die beeden Augen und ziehe den Faden durch, laß sogleich die blinde Maus in ein Loch laufen, den Faden aber binde um das schwindende Glied, laß ihn darüber bis du ihn von selbsten verliereſt, so ist geholfen.

Bewährte Waffensalbe.

Nimm Schmeer von einem wilden Eber, Schmeer von einem zahmen Eber, Bärenschmalz eines jeden 3 Lot, gebrandte und gestossene Regenwürmer, gemahlen roth Sandelholz, zart gestossenen Blutstein, Consolidae majoris eines jeden 1 Lot, das Moos von einem Todenkopf zwei welscher Nüsse gros, stosse die beeden lezten Stücke auch wol klein, und laß alles miteinander übern Kohlfeuer zergehen, rühre es wol untereinander, bis es zu einer rothen Salbe wird, du kanst auch ein wenig rothen Wein dazu giessen, und alsdann auf das Beste verwahren.

Der Gebrauch ist folgender.

Vor allen mus man trachten, daß man die Waffen, oder das Instrument, es seye auch was es wolle, womit einer verletzet worden, oder der Schaden geschehen ist, überkomme, so gehet die Cur desto gewisser an, wo nicht, so nimmt man Blut oder Eyter aus dem Schaden, und streicht solches an ein ander Gewehr, oder Waffen, oder Holz, und brauchet dann die Salbe nachfolgender Weise.

Ist der Schade gestochen, so mus man die Salbe von der Spitzen, nach dem Hefte

zu streichen, ist aber die Wunden gehauen, so mus man die Salbe von der Schneiden nach den Rücken zu streichen, fein dünne, und mit einem reinen Tüchlein säuberlich verbinden, als wäre es der Patient selber, und dieses soll alle Tage nur einmal geschehen.

Die Waffen oder Gewehr mus nicht zu kalt oder zu warm liegen, wann nun der Patient sterben solle, so werden Blutstropfen auf dem Gewehr oder Waffen gefunden werden, hält sich der Patient im Essen und Trinken übel, so schwitzet das Gewehr.

Wilt du den Kranken peinigen, so streue Staub auf die Waffen, oder lege sie zu warm oder zu kalt, so hat der Kranke keine Ruhe.

Dieses soll aber kein rechtschafener Arzt thun, sondern vielmehr verhüten, daß der Kranke etwan aus Unvorsichtigkeit nicht dergleichen Schmerz erleiden müsse.

Je älter diese Salbe wird, je besser sie ist, dahero die Alte besser und höher zu achten, als die Neue.

Auf den Schaden des Patienten lege des ersten Tages ein Tüchlein in sauber Wasser genetzet, die andern Tage netze es der Patient mit seinem Urin und so fort an.

Man

Man soll keine Weibsperson über die Waffen gehen lassen. Auch soll der Patient währender Cur mit keinem Weibe zu thun haben.

Ein fürtreffliches Pflaster wider den Schlag, fallende Sucht und alle Hauptbeschwerung, so man es auf den Nacken leget.

Nimm Muscatenblum, Muscatennus, Weyhrauch, Mastix, Wacholder, Gummi jedes 2 Scrupel und 5 Gr. rothe Rosenblätter 1 Quint, Ladani 4 Scrupel, cyprianischen Terpentin 4 Lot, dies mus nach der Kunst, in warmen Mörsel unter einander erwarmen, zu einem Pflaster machen, und dann auf ein Leder streichen.

Herrlicher Balsam, die vom Schlag gerührte Glieder damit zu salben.

Nimm distillirt Angelicaöhl 1 Quint, Roßmarinöhl 1/8 Lot, Muscatennusöhl und Lavendelöhl jedes anderthalb Scrupel, Agtsteinöhl 2 Quint, Mayenblumenöhl 1 Scrupel, des flüchtigen Agtstein Salzes 2 Scrupel, vermische es untereinander zu einem Balsam.

Secretesöhl, so den Augenblick den Zahnschmerzen stillet.

Nimm Rectif. Negeleinöhl 2 Quint, darein solvire 15 Gr. Camphor, thu hernach des rectif. Terpentingeistes 2 Quint dazu, davon 1 oder 2 Tropfen, auf ein bislein Baumwolle in hohlen Zahn gelegt, so ist der Schmerzen weg.

Secretum wider die Finnen im Gesicht.

Nimm gestossenen rothen Schwefel, Bleizucker aa 1 Quint, des süssen Mercurii, Camphor aa 1 Scrupel, Fröschleichwasser, Rosenwasser, eines so viel als des andern, oder so viel, daß es ein Brey werde, damit salbet man beim Schlaffengehen das Angesicht, und wäscht es Morgens mit Rosenwasser wieder ab.

Oft bewährtes Pflaster wider die rothe Ruhr, zumal wenn kleine Kinder nicht können oder wollen einnehmen.

R. Venedischen Theriack 2 Lot, Schles. Terra sigillata 1/2 Lot, Crocum ♂ 1/4 Lot, des Extracti aus der Tormentillwurz 1/8 Lot, mische es zu einem Pflaster, das wird auf ein Preuschen Leder gestrichen, und übern Nabel gelegt.

Bewährtes Pflaster für die kleinen Kinder Brüche.

Nimm Schwefelbalsam 4 Lot, Mastixöhl 2 Lot, Crocum ♂ 1 Lot, Terra sigillata 3 Lot, süsse Vitriolerde 2 Lot, rothe praep. Corallen, praep. Magnet, jedes 1 Lot, runde Hohlwurz 5 Lot, mache es nach der Kunst zu einem Pflaster.

Ein treflicher Ueberschlag so man sich verbrennet hat.

Mache lebendigen Kalch mit Leinöhl zu einem Pflaster, streich es auf ein Tuch, lege es über den schmerzhaften Ort.

Ein bewährtes Mittel, so an vielen 1000 Personen wider die rothe Ruhr geholfen hat.

Nimm Erdbeerkraut, Ringelblumenkraut gleich viel, wasche und hacke es klein, nimm ein wenig davon, backe es in Schmalz und giebs dem Patienten zu essen, so warm man es essen kan, 3 mal, zu Morgens, Mittag und Abends, leg ein warmes Tuch auf den Bauch, und wärme es oft, den Patienten darf man nicht viel Wein geben, so hilft es in 24 Stunden.

Für die Winde und Blehungen im Leibe.

Nimm Anis, Fenchel, Kümmel, Zimmet jedes 1 Quint, Cubeben und Negelein jedes 1/8 Lot, und ein wenig Saffran, alles zart gestossen, mit 6 Lot Honig vermischt zu einer Latwerg, oder mit so viel Zucker zu einem Trisanet, und über Tische zur Speise gebraucht.

Ein Säcklein wider den Zwang.

Nimm Büllenkraut und Blumen jedes 1 Handvoll, Camillenblumen 1 Hand voll Deumenten, Eichensägmehl jedes 1 Handvoll, mach es in ein Säcklein, und koche es in gestählter Milch, und applicire es dem Affter.

Von der tödlichen Eigenschaft des Bilsenkrauts, samt einer Historie von Kaiser Carl den V.

Das Bilsenkraut pflegt sonst auch Hyoscíamus und Herba Jacularis oder das Geschoskraut genennet zu werden, und ist diese Benennung von den Pfeilen hergenommen, welche vor zeiten mit dem Saft des Krauts bestrichen wurden, damit die von ihnen gemachte Wunde giftig und tödlich wurde. Als der Graf von Bassu, der bei Kaiser Carl in

grosen

grosen Gnaden stund, einsmahls mit dem Monarchen auf der Jagdt ritte, und sich ohngefehr mit einem Messerlein welches mit den Bilsenkrautsaft beschmieret war, nur ein wenig verlezte, erinnerte ihn der Kaiser alsobald an die bevorstehende Todesgefahr, ja der Graf wäre auch gewiß gestorben, wenn der Kaiser, dem die Kraft des Giftswol bekannt war, nicht des Grafen Finger angefasset, und daraus den Gift gezogen hätte. Siehe Bonaventura Vulcanius ad Glossaria.

Von der Schlafbringenden Kraft des Solani, oder Schlafbeerkrauts, samt einer merkwürdigen Geschichte der Dähnen.

Daß in dem Solano, oder Schlafbeerkraut, eine Schlafbringende Kraft stecke, haben die Dähnen durch eine heftige Niederlage erfahren. Dann als Sueno der Norwegen König dem Schottischen König Duncan, in der Stadt Bertha belagerte, hatte dieser seinen Vettern Maccabeum hinausgeschickt, welcher heimlich wegen der Stadt Uebergab tractirte, mit diesem Beding und Verheissen, er wolle allen Nahrungsvorrath, den er bei sich habe, den Dähnen überlassen, sie nahmen diese Anerbiethung an, und zugleich auch den

Proviant den er bei sich hatte, so bald sie nun davon genossen, sind sie dermassen alle in tiefen Schlaf verfallen (dann Wein und Bier waren mit Schlafbeerkraut inficirt) daß sie Maccabaeus, allesamt aufriebe. Nur zehn Personen vom Dähnischen Kriegsheer, enthielten sich des in bösen Verdacht gehabten Proviants und genossen nichts vom Wein und Bier, sondern legten ihren tief entschlaffenen und vor todliegenden König Sueno in einen Fischernachen, fuhren davon, und entgiengen der entsetzlichen Niederlage. Hect. Boët. l. 12. Histor. Scoticae.

Wunderliche Kraft des Wermuths.

Johannes Jonstonus in Thavmatographia class. 5. de admirandis Plantarum erzählt, daß wann man die Kinder ehe sie zwölf Wochen alt werden, mit Wermuthsaft an Händen und Füssen beschmiere, sie keine Anstösse weder von Hitze noch Kälte, ihre ganze Lebenszeit über, haben. Auch sagt dieser Auctor, wann ein Kind mit diesen Saft über den ganzen Leib gerieben würde, so könne es niemals krätzig werden.

Knoblauch ein bewährtes Mittel vor die Husten und Heischerkeit.

Was die Husten anbelangt, schreibet Alexius Pedemontanus lib. 1. Secretorum also: Nimm 2 oder 3 Knoblauchhäupter, reinige sie zuvor, zerstosse und zerreibe sie hernach so klein du kanst, nimm dazu Schweinenfett und Eyer und vermische sie unter dem Knoblauch. Wann du zu Nachts willst zu Bette gehen, so erwärme die blossen Füsse, sonderlich die Fußsolen beim Feuer, schmiere sie darauf mit der Salbe, halte eine Zeitlang damit an, und zwar also, daß du die Füsse immer beim Feuer erhalteſt, und so stark du es erleiden kanst erhitzest. Wann dieses alles geschehen, so lege Socken an, welche ebenfalls warm gemachet worden, und begieb dich alsdann zu Bette, daselbst schmiere auch die Lenden mit gemeldter Salbe; halte mit dieser Cur drei ganzer Tage an, so wirst du auch von der allerheftigsten Husten befreyet werden.

Die Heischerkeit zu vertreiben.

Nimm zwei oder drei Knoblauchhäupter, reinige und reibe sie, vermische sie beim Feuer mit zerlassenem Schweinenfett, bis eine Salbe daraus werde. Des Abends ehe du zu

Bette

Bette geheſt, ſo erwärme deine Füſſe, ſchmiere ſie mit der Salbe, und verbinde ſie wol mit Tüchern, dann wirſt du Morgensfrühe wahrnehmen, daß dir alle Heiſcherkeit vergangen ſeye.

Vor kurzen ſchreibt dieſer Auctor, war in Frankreich ein berühmter Prediger, der nach Gewohnheit des Landes, ſeine tägliche Faſtenpredigten angefangen, aber nach etlichen Tagen eine dermaſſen ſtarke Heiſcherkeit überkommen, daß ihm auch die nähеſten Zuhörer nicht verſtehen konnten; er hatte etliche Tage nacheinander unterſchiedliche Mittel gebrauchet, aber es war alles umſonſt und vergebens, ein ehrlicher Mann, aber ſehr armer Burger ſelbigen Orts, war eben auch in der Kirche, und vernahm des Predigers heiſcherne Stimme, der verfügte ſich nach geendigter Predigt zum Patienten, und eröfnete obbeſagtes Mittel Der Prediger gebrauchte es ohngeſäumt und verrichtete darauf des andern Tags zu jedermans Verwunderung und Erſtaunen mit heller und lauter Stimme ſeine Predigt.

Enzian ein bewährtes Gegengift.

Die Historien melden, es habe der Ungarn König, als sein ganzes Land mit einer grausamen Pest geplaget war, von Gott erlanget, daß dasjenige Kraut, welches sein von ihm in die Luft geschossener Pfeil berühren würde, eine bewährte Arzeney wider die Pest seyn sollte, darauf sey der abgedruckte Pfeil herunter auf Enziankraut gefallen, welches man sonst auch Cruciatam zu nennen pflegt.

Bibenell wider die Wassersucht.

Wer dieses Kraut etliche Morgen entweder in etwas saures oder auf andere Weise einnimmt, der wird mit kurzer Zeit davon befreyet.

Sympathie der Bethonie.

Die Bethonie ist von einer solchen Beschaffenheit und kraftvollen Tugend, daß sie alle zerbrochene Bein ausziehet, wann sie mit ein wenig Salz zerstossen und in die Nasenlöcher gethan wird, so stillet sie das Bluten.

Schierlingskraut oder Wüterich.

Schierling, Cicuta, ist ein giftiges Kraut, wer davon isset, den macht es ganz rasend, oder tödet ihn gar. Als Franciscus Trapollinus

den Schierling aus Unwissenheit seiner Magd, statt einer Petersilienſuppe gegessen hatte, ist er aberwitzig gestorben. Der Stahr allein unter allen Thieren bedienet sich dieses Krauts zu seiner Speise.

Sympathie der Mannstreu.

Die Mannstreu breitet ihren Geruch mit solcher Behendigkeit aus, daß er wie ein Feuer alle nahe gelegene Oerter durchwandert, und daselbst seine Wirkung ausübet, wann nun eine einzige Ziege dieſes Kraut in den Mund nimmt, so kann die ganze Heerde nicht von der Stelle kommen, oder gehen, sondern mus so lange still stehen bleiben, bis man der Ziege das Kraut wieder aus dem Mund nimmt. Plutarchus in lib. quod maxime cum Principi. disp.

Kraft und Tugend der Zimmet.

Dieſes Gewürz hat eine dermassen grose Kraft, daß sie das Leben verlängert und die Gesundheit erhält. Deswegen ein Botanicus ausruffen mußte: Warum stirbet doch derjenige Mensch, der die Zimmetrinde gebrauchet.

Sie behält ihre Kraft nicht über 30 Jahr, wo sie endlich des Alters Schwachheit empfindet.

det. Galenus spricht davon also: Zu der Zeit, da ich dem Kaiser Antonio einen Theriac zubereitete, habe ich viel hölzerne Gefäße, worinnen Zimmet war, gesehen, theils waren zu Trajani, theils zu Adriani, theils auch zu Antonini Zeiten gesamlet und aufbehalten worden; Diese insgesammt waren durch Schwachheit und Stärke des Geruchs und Geschmacks, so weit von einander unterschieden, als sie alt waren.

Spongia Sympathetica.

Ist der weisse Schwamm von einer Birken so den 29 Septembris am Michaelis Tag gesammlet wird. So man davon ein Stücklein auf die Wunden legt, und ein kleines davon in die Nasenlöcher stecket, so stillet es das Blut.

Cortex Sympatheticus.

Ist die Rinde vom jungen Fraxino oder Eschenholz eines Armsdick, die grüne Rinde hinweg gethan, die andere auch an Jacobi Tag gehauen, man schälet es hernach, wann man will, herab, diese Rinde auf eine Wunden gelegt, heilet und heftet solche ohne Schmerzen, und stillet das Blut.

Eine vortrefliche Blutstillung.

Nimm Purfae paſtoris, Täſchleinkraut, q. v. zerſtoſſe es drucke den Saft aus und thue ihn in die Wunden, das Kraut davon ſo ausgepreßt worden, lege darauf und zugebunden.

Mit dieſem wurde ein Zimmermann, ſo ſich mit einem Beyl die groſſe Zähen entzwek gehauen, ſo daß ſie nur an einem Fädelein hienge, und er ſich hätte ohne dieſes Mittel zu Tode bluten müſſen, in 24 Stunden geheilet. Als man ihn zum andernmal verbinden wolte, war die Wunde alſo geheftet, daß man nichts davon ſahe, welches viele Leute zu Coburg geſehen, und nicht genug bewundern konnten.

Ein Mittel wider Gicht und Podagra.

Nimm des beſten Spirit. Vini, darein thu 6 Lot Camphor und 6 Lot geſchabte venediſche Seifen, laß es 3 Tag an der Sonne ſtehen und zergehen, dann nimm eine Federblume dunke ſie darein und beſtreiche den ſchmerzhaften Ort damit.

Cardilucii gewiſſe Cur der Blindheit.

Nimm zum zweitenmal ausgebranntes Fenchelwaſſer und tröpfle es alle Stund Tag und

und Nacht 4 Wochen aneinander, jedesmal 2 bis 3 Tropfen in die Augen, so erlanget man nächst Gott sein völliges Sehen wieder.

Daß ein Mensch das Fraisch nimmermehr bekomme.

Baricellus in Hortulo Geniali. Wann man einem neugebornen Kind, ehe es säuget, 2 Quint Cichorisyrop mit Rhabarbara, oder einem halben Scrupel gestossene Corallen, oder Rautensaft mit ein wenig Goldblätlein auf 2 Scrupeln giebt, so bekommen sie es nimmermehr; er selbst habe es an seinen eigenen Kindern probieret.

Sympathie des Zahnschmerzens.

Bartholinus schreibt: Daß als eine Magd mit entsetzlichen Zahnschmerzen geplaget war, und alle Mittel fehl schlugen, habe sie einen jungen Hund auf den Backen geleget, nach einiger Zeit ihn wieder laufen lassen, da sie dann auf einmal befreyet; der Hund aber mit Winseln, Geschrey und Gebärden zu erkennen geben hatte, daß dieses Malheur in ihm gefahren, und daß ihm gar nicht wol daran sey.

Sympathie des Zipperleins.

Ein vornehmer Doctor in Engelland erwarb sich viele 1000 Pfund Sterling durch folgende Cur. Er nahm ein Stuck in wenig Wein angefeuchtetes Rindfleisch, und legte es den Patienten auf den schmerzhaften Ort, wann er nun nach 6 Stunden es wieder weggenommen, so fand er es allemal ganz verfaulet, er ließ solches einen Hund fressen; wann er nun dieses etlichemal wiederholte, so war der Patient frey, und der Hund bekam die Krankheit davor.

Sympathie der Gelbsucht.

Zu Paris kurirte einer einem Gelbsüchtigen, so weit von ihm wohnte, wann er nur den Urin von ihm hatte. Er vermengte solchen mit der Asche von Eichenholz und machte daraus 3 — 7 oder 9 Kugeln, machte in jede oben ein Loch, steckte ein Blätlein Safran darein, und füllte solches mit den Urin, darnach sezte ers der Reyhe nach von einander, an einen Ort da kein Mensch hinkam und sie anrühren kunte, alsbalden fieng die Krankheit an, ins Abnehmen zu treten, und es versichert Robert Flud, daß mehr als 100 Personen also kurirt worden wären.

Sym-

Sympathie für die Wassersucht.

Schneide einen Wassersüchtigen die Nägel an Händen und Füssen ab, und binde sie einem lebendigen Krebs auf den Rücken und wirf ihn also in den Bach, so wird sich der Patient bald wol befinden.

Sympathie der Warzen.

Reibe die Warzen mit einem Stück Rindfleisch recht hart bis aufs Blut, vergrabe es hernach, so werden, so bald das Fleisch verfaulet, die Warzen auch verschwinden.

Wer nicht harnen kann.

Nimm Schaafkoth, Peterßilwurz klein gehackt, siede beedes in Geißmilch, thu es zusamm in eine Schweinsblasen, und lege es dem Patienten auf dem Leib, es machet bald Harnen.

Wer keinen Stuhlgang hat.

Nimm einen gebratenen Apfel, rühre ihn mit Gänsefett wol durch, bestreiche den Bauch damit, so wird bald ein offener Leib erfolgen.

Wider gezwungenes Nachtharnen.

Nimm die Kehle vom Hahnen, brate und trockne sie, nimm sie des Nachts vor dem Essen ein, so wird es nachlassen.

Tres Simplicia contra incontinentiam Urinae.

I. Der gebrannte Igel. II. Die Vulva vom Schwein, andere wollen die Blasen. III. Die Kehle vom Hahn, welche vor andern den Vorzug haben.

Ein köstliches Pflaster dem Nürnberger gleich.

Nimm Baumöhl 12 Lot, Johannisblumenöhl, Leinöhl aa 4 Lot, venedische Seifen 6 Lot, Campher 1 Lot, Meng, Silberglätt 6 Lot, koche es und mache es zu einem Pflaster.

Die gerchte Waldsalbe zu machen.

Nimm Sanikel, Waldmännlein, Ehrenpreiß, Heilallerwelt, Tausendguldenkraut, presse aus den Kräutern den Saft aus, dann nimm weis Harz, Unschlitt und Butter, das zerlasse, den Saft gekocht, wirf vor 2 Pfennig Grünspan darein, das ist die rechte Waldsalbe, für Brand und alle Schäden.

Geschwinde Cur der Krätze.

Nimm eine schwarze Schnecke und brate sie, schmiere dich mit den Saft, so wirst du dich verwundern, ob der schnellen Heilung.

Wider die Läuse.

Nimm das Moos aus eines Menschen Todenkopf, der im Krieg oder sonst gewaltsam umkommen, binde es dir auf die blose Haut in einem leinen Tüchlein, so bleibet keine Laus bei dir.

Zweiter Abschnitt.

Von allerhand wahren Künsten und Geheimnissen.

Nürnberger Lebkuchen zu bachen.

Nimm verschaumten Honig 1 Pf., Zucker 1, Pf. darunter, thu Muscatenblüthe, Zimmet, Negelein jedes 1 Lot, thu es unter den Honig und Zucker, dann rühre so viel Mehl darunter, daß es seine rechte Dicke habe, lege es auf eine Blatte, würke den Taig wol, doch nicht zu lange, nimm davon 4 Lot, zu einem Lebzelten, backe sie bei einem sanften Feuer im Backofen, du kanst auch etwas Rosenwasser dazu thun.

Auf eine andere Art.

Nimm verschaumten Honig 3 Pf., weissen Zucker 3 Pf. laß mit einander kochen, dann nimm schön Mehl, thue es in ein Geschirr, gieß den Honig mit Zucker darein, dann die Gewürze, als: Zimmet 14 Lot, Ingber 12 Lot, Muscaten 7 Lot, Negelein 2 Lot, Semen Ammomi 4 Lot, zerstosse sie gröblicht, und Cordamom 1 Lot, Galgant, Paradiskörner, weissen Pfeffer jedes 1/2 Lot, diese lezten stosse zart, und mach es dann mit schwarzen Mehl zu einem Taig, forme sie in Kuchen und bache sie, wenn sie aus dem Ofen gehoben worden, so bestreiche sie mit Honigwasser, so werden sie braun.

Für die Krämer.

Nimm schwarzes Mehl 6 Pf., Zucker 2 1/4 Pf., Honig 2 Pf. rühre es heiß untereinander wol an, würke darunter Caslia lignea 4 Lot., Semen Amomi 3 Lot, Ingber 1 Lot, Cordamom und Macisblum 3/8 Lot, stosse alles zart, würke den Taig wol, forme sie in Kuchen zu 4—6—8 Lot, bache sie im Ofen mit sanften Feuer, und wenn du sie ausnimmst, so streiche sie mit recht dünnen Honigwasser, so werden sie braun und glänzend.

Gute Gewürzlebkuchen.

Nimm 16 Pf. Zucker, 8 Pf. Hönig, Pomeranzenschalen und zerschnittenen Zitronen jedes 3 Lot, Muscatennus 8 Lot, Negelein 5 Lot, Cordamom 4 Lot, Pfeffer 6 Lot, Ingber 12 Lot, gestossenen Zimmt 20 Lot, giese darüber eine Maas guten Wein, lasse es zergehen und rühre diese Gewürze alle fleissig darein, mach es in einer Backmultern mit schönen Mehl zu einem Taig, würke ihn wol aus, von diesem wiege eine Masse von 6 — 8 Lot ab, formire es in Modeln, und backe sie in einem Ofen auf Brettern, wann sie fertig, so hebe sie heraus und bestreiche sie mit recht dünnen Honigwasser, so werden sie braun und glänzend.

Feine Nürnberger weise Lebkuchen.

Nimm 12 Lot fein Meel, 12 Lot Zucker 8 Lot Mandeln, 2 Lot Zitronat, 1 1/2 Lot Zimmet, 1/2 Lot Negelein, 1/4 Lot Cordamom, 2 ganze Eyer, 2 Dottern. Das Gewürz stosse alles zart, den Zitronat schneide klein würflicht, die Mandeln kanst du auch abziehen und etwas zerschneiden, dann mach den Taig an, thu etwas Rosenwasser dazu, und damit sie in die Höhe gehen etwann einen Löffelvoll guten

Brandwein, forme und wiege sie zu 4 Lot — 8 und 16 Lot, legs darnach auf Oblatenblät, ter und bache sie bei lindem Feuer. Wann sie gebachen, so bestreiche sie mit Rosenwasser so sind sie fertig.

Gebackene Negelein zu formen und zu bachen.

NB. I. Die Massa die zu den nachfolgenden so ohne Tragant gemacht werden. Nimm weissen Candlszucker, der zart gestossen, gesiebt und mit Rosenwasser zu einer subtilen Massa angemacht. Dann nimm erstgedachter Massa 4 Lot, gestossene Negelein 4 Lot, misch es wol untereinander, formire dann Negelein daraus, wann sie nicht schwarz genug werden wollen, so stosse gebrannte Brodrinden und mische sie darunter.

Weisse Zuckernegelein zu backen.

Nimm einen Löffelvoll Tragant, thue es in einem Mörsel, gieß 6 Tropfen Negeleinöhl dazu, stosse es wacker untereinander, dann stosse und knete ein Pfund Puderzucker darunter, und mach Negelein daraus aus freyer Hand. Also kanst du auch schwarze Negelein, die natürlich so aussehen, machen. Du mußt aber an statt der 6 Tropfen Nelkenöhl, ein

halb

Halb Lot klar gestossene Negelein nehmen, ausserdeme machet man es wie mit den Weissen.

Gebackene Zimmet zu machen

Nimm von der Massa 4 Lot, gestossene Zimmet 1 Lot, mische es subtil untereinander, wann der Taig nicht roth genug wäre, so kanst du ein wenig Bolus armeni darunter thun, den Taig dünne auftreiben, und über runde Hölzlein schlagen, und also trocknen lassen, die Hölzlein werden hernach ausgezogen, so scheinen sie als Zimmetröhren.

Gebackene Muscatennüsse zu machen.

Nimm der Massa 4 Lot, ein Lot gestossene Muscatennüsse, dieses mische untereinander, gestossen und aus der Hand Muscatennüsse daraus geformiret.

Gebacknen Ingber zu machen.

Nimm 4 Lot Massa, ein Lot gestossenen Ingber, dieses wol untereinander gemischt, und zu Ingberzähen formiret.

Gebacknen Calmus zu machen.

Nimm 4 Lot Massa, gestossenen Calmus 1 Lot, mische es untereinander und formire es zu Calmusstängeln.

NB. Zu dem Calmus, Ingber, Muscatennüsse, und andern mehr, müssen in gegossene Formen von Zinn oder Gyps, auch wol geschnittene hölzerne Formen gemachet werden, damit man obgemeldte Stücke formiren, und ihnen eine rechte Gestalt geben kann. Eine jede Form mus von zwei Stücken seyn.

Morsellen auf sonderliche Art, wie auch Kränzlein zu bachen.

Nimm 1/4 Pf. abgezogene Mandeln etwas gröblicht mit Rosenwasser zerstossen (doch auch nicht zu sehr, sonst fliessen sie stark, wenn viel Wasser dabei ist) nimm ferner 1/4 Pf. klein gestossenen Zucker, Gewürz nach Belieben, als Negelein, Zimmet, Muscatenblum, Pfeffer, Cordamom, Ingber, ein jedes ohngefehr 1/8 lot, oder so viel du willt, desgleichen auch eingemachte Sachen, gröblicht geschnitten, als Ingber, Zitronat, Pommerantzenschalen, Citronenschalen, eines so viel als des andern, nach Belieben die Mandeln, Zucker und Gewürze unter einander gemischt, alsdann auf Oblaten gelegt, ohngefehr eines Daumes hoch, und mache es zween Fingers breit, als wie andere Morsellen, backe sie

dann in der Tortenpfannen; Wann die Mandeln an der Seite oder obenher, etwas gelb werden, so sind sie fertig.

NB. Man mus oben stärker Feuer geben, als unten, sie fliessen sonst sehr; Man kann sie sammt den Oblaten auf ein Papier legen, so vorher mit Waizenmehl bestreuet worden, und also backen. Man kan auch der Morsellen 4 a 5 auf eine Oblate legen, oder auch wol mehr, nachdeme die Blätter gros seynd, wann sie ausgebacken, so pflegt man sie zu beschneiden; hernach zieret man sie mit einem glatten Eiß, wie die Macronen, sie können auch mit dreien Stückelgen Gold überleget werden.

NB. Das Gewürz wird nicht zu Pulver gestossen, sondern gröblicht, die Kränzlein werden in die Runde auch auf Oblaten geleget, ohngefehr eines Fingers dick, und gebacken wie die Morsellen.

Herrliche Citronenmorsellen.

Nimm des innern Fleisches von Citronen, zerschnittener eingemachter Citronenschalen jedes 2 Lot, Citronenöhl 12 Tropfen, des reinsten Citronensaftes, so viel vonnöthen, Zucker so in Citronensaft zerlassen, ein Pfund, mache daraus Morsellen, diese geben eine gute Herzstärkung.

Auf

Auf eine andere Art.

Nimm candirte Citronenschalen, Citronat, Citronenblüth von jedem 3 Lot, frisch eingeschnittene Citronenschalen 1 Lot, destillirt Citronenöhl 6 Tropfen, gereinigten Citronensaft so viel vonnöthen, in Citron- und Rosenwasser zerflossenen Zucker ein Pfund, und mache Morsellen.

Stärk Morsellen.

Nimm des eingemachten Citronenfleisches, eingemachter Indianischernüsse, eingemachter Muscatellerbirn, eingemachter Hahnenbutten alles klein zerschnitten, und jedes ein halb Lot, geschälte süsse Mandeln und Pinien, welschen Pimpernüßlein jeder 1 Lot, in Zimmet und Rosenwasser aufgelößten Zucker 1/2 Pf. daraus giese Morsellen.

NB. Vor die Kranken kan man auch ein paar Lot Confect Alkermes dazu thun.

Sehr stärkende Magengrüben.

Nimm aus der Apotheke Spec. Morsl. Imperat. 1 Lot, Pinien klein geschnitten ein halb Lot, aus der Apothecke Spec. Aromat. Rosae. 3/8 Lot, des in Rosen oder Deumenten aufgelößten Zucker 1/2 Pf. Bisam 2 Gran, mache Grüben daraus.

Röst-

Köstliche Grüben zur Festigkeit zum Venuskrieg.

Nimm aus der Apotheke der Latwergen Diasatyr. 2 Lot, eingemachter und klein geschnittener Mannstreuwurzel 1 1/2 Lot, geschälter und klein zerschnittener Pinien und süsser Mandeln, jedes 3 Quint, und wieder aus der Apothecken Spec. Aromat. Rosar. Diarrh, oder Abbat. ein Quint, grauen Amber, Zibeth, jedes 2 Gran, 22 Lot in Zimmtwasser aufgelößten Zucker, davon giesse Grüben. Alles nach dem Apotheckergewicht.

Dergleichen auf eine andere Art.

Nimm abgeschälter süsser Mandeln, Pinien jedes 1/2 Lot, Zimmt, Ingber, Paradieskörner, langen Pfeffer, Muscatennüß jedes 1 Quint, Hirschbrunst, Stendelwurz jedes 3/8 Lot, Ochsenruthe 3 Quint, im Zimmtwasser aufgelößten Zucker 1/2 Pf. davon mache Morsellen oder Grüben, alles nach dem Apothekergewicht.

Fürtrefliche Schwindelgrüben.

Nimm Blumen von Lavendel 1 Quint, Roßmarin, Cordamom, Cubeben jedes 1/2 Quint, präparirten Coriander, Anis, Fenchelsamen jedes 1 Quint, Muscatenblüth, Negelein,

lein, wilden Senffamen jedes 1 Lot, eingemachte Mirabalonen, Citronenschalen, Muscatennüsse jedes 1/2 Lot, Rosenzucker 1 1/2 Lot, Salbeyzucker 1/2 Lot, Alkermesconfect 3/8 Lot, grauen Amber 1/2 Scrupel, 1 1/4 Pf. in Rosen und Zimmerwasser aufgelößten Zuckers. Mache nach der Kunst Grüben daraus.

Von Zucker allerhand Bilder, Thiere und Früchte zu machen.

Nimm den schönsten und weissesten Canarienzucker, läutere ihn mit Eyerweis, und schaume ihn wol; dann heb ihn ab, durch ein sauber Tuch laufen lassen, und wieder auf das Feuer gesezt und sehr dick gesotten, dann abgenommen und mit einem hölzernen Stössel gerieben, so wird er schön weis. Weil er noch flieſſet, mus man ihn alsobald in die Form gieſſen, und bald ober sich, bald unter sich halten, daß die Formen recht mit Zucker belaufen und die Figur nicht löchericht werde; zuvor mus man aber die Form in kalt Wasser legen, mit warmen Wasser gehet es aber besser an, und ehe man den Zucker hinein geußt, müssen die Formen mit einem Schwamme ausgetrocknet seyn. Wann man Citronen gieſſen will, kan man den Zucker nachdeme er gesotten,

gelb

gelb färben und trocken werden lassen, und ihme seinen natürlichen Citronengeruch geben.

Kräftiges Zuckerbrod auf Piemontische Art.

Nimm drei frische Eyer, schlage sie wol und lang ab, dann 1/2 Pf. gestossenen Zucker, schlage es wieder untereinander, thue ein Pfund schönes Meel und ein Händlein voll Anis, darnach lasse den Taig durch einen Trichter, auf ein mit Butter bestrichen Pappier triefen, also daß sie nicht zusammen fliessen, das Eiß so darauf gehöret, must du von halb Zucker und halb Meel gemacht darüber streuen, dann über einen kleinen Feuerlein bachen.

Savoisches Zuckerbrod zu bachen.

Diesen Taig must du wie obigen zurichten, nur daß er mit hölzernen Löffel auf das Pappier etwas breiter gegossen wird, wann du ihn vom Feuer genommen und ein wenig erkalter ist, mußt du denselben von dem Pappier abthun, und ihn längst über ein Rollholz hängen, damit er von unten, gleich wie an einen Tropfenfall ausgeholet werde, darnach mache das Eiß darüber.

Gros Zuckerbrod zu bachen.

Nimm von 24 Eyern das Weisse, und 4 Dottern dazu, eine viertel Maas oder etwas mehr Rosenwasser, zerklopfe es wol untereinander, und lasse es durch ein Seiherlein laufen, dann nimm ein schönes Semmelmehl, und mache einen Taig an, wie einen Spritzküchleinstaig, wann dann der Taig wol geschlagen, so nimm 1 Pf. Zucker, Coriander 1/2 Lot, zerstossenen Anis 2 Lot, und rühre es untereinander, der Taig soll aber nicht gar so dicke seyn wie ein Spritzenküchleinstaig, dann nimm ein blechernes Geschirr so hierzu gehörig, und lege den Boden rings herum voll Oblaten, dann schütte den Taig darein, oder nur halbvoll, damit es in die Höhe gehen kan, und thue ihn in den Ofen, lasse ihn fein gemach backen, und wann er oben fein gelblicht worden ist, so thue ihn heraus, und lasse ihn alsdann ein wenig erkühlen, darnach schneide es zu Stücklein nach deinem Belieben, dick oder dünn, und lege es hernach in Pappier auf den Ofen und lasse es folgends austrocknen.

Klein Zuckerbrod zu bachen.

Nimm 1/2 Pf. Kraftmeel und 1/2 Pf. Zucker, 6 Eyer, 6 Löffel Rosenwasser, 1 Lot gestos-

gestossenen Anis, und rühre es alles untereinander, dann mach es zu einem Taig und schlage ihn wol, wie ein Hefenküchleinstaig, dann streiche es auf Oblaten, rund oder länglicht wie du willt, und backe es in einer Tortenpfanne, aber untenher nur ein wenig Glut, oben auf etwas besser, und dann bestreiche es oben mit einem zerklopften Ey und Rosenwasser.

Spanische Bretzen zu backen.

Stosse 1/4 Pf. Mandel mit Rosenwasser ab, dann thu sie mit 2 Lot Zucker in eine Schüssel, mache ein Taiglein mit Eyerdottern ein wenig Zucker und Mehl, würke es ab, daß du es länglicht wülgern kanst, nimm den obern Taig, wälgere ihn rund wie Würst, doch nicht zu dicke, lege ihn in den gewälgerten Taig, schlage das andere Theil darüber, zwicke es mit einem Zwickerlein, verstreiche es mit einem weissen von Ey, das nicht auslauft, magst formiren einen Namen, oder runde Schnecken, oder Herzgestalt, backe es auf einen Blech in einem Oefelein, überstreiche es endlich mit Eyerweis, wann du willst.

Sonderbare Art Zuckerbrod, zum Trunk.

Nimm 3 Eyer, schlag sie in eine Schüssel, eine gute Viertelstunde wol geschlagen, nach diesem ein Pfund Zucker darunter, sehr wol gerührt, hernach 1 Lot gestossene Zimmet, 1/2 Lot gestossene Negelein, 3 Pfund weisses Mehl, solches alles wol miteinander lang gerühret, und zulezt die äusserste gelbe Schalen von 2 Citronen oder einer Pomeranzenschalen, welche noch frisch, auch darunter gerührt; solche Schalen mus man auf dem Riebeisen abreiben, wann solches geschehen, so klebe diesen Taig fein förmlich rund aufs Papier, und backs in einer Tortenpfanne, wann er fertig, lehret es schon das Ansehen.

Dotterbrod zu machen.

Nimm 1/8 Pf. feinen Zucker, 1 Pf. fein Waizenmehl, 12 Eyerdottern, Anis, Fenchel, jedes ein 1/2 Lot, wol zerstossen, mache es untereinander zu einem Taig, und bereite es nach der Kunst.

Anisbrod zu bachen.

Nimm 1/2 Pf. Zucker, 3/8 Pf. schön Mehl, 8 Eyer, Anis, Fenchel, Coriander, Muscaten,

scatenblüth, eines jeden, nach deinem Gefallen' laß den Anis ganz, den Fenchel magst du zerschneiden und die übrigen klein stossen, mache den Taig an, thu es auf Oblaten und bache es heraus.

Brodblätzlein zu bachen.

Nimm 10 Eyer, zerklopfe sie wol, thue sie in eine Schüssel, rühre 1 Pf. Zucker und Mehl so viel daß der Taig seine rechte Dickung überkomme, und nicht zu flüssig wird, auch ein Löffelvoll Coriander und Anis darein, schneide runde Bläßlein von Oblaten, thue den Taig darauf, siehe zu daß er nicht herab gehet, setz auf ein Blech ins Backöfelein, laß bachen bis sie ein wenig braun werden.

Anisblätzlein zu bachen.

Nimm 3 Eyer, zerklopfe sie, und 1/4 Pf. Zucker gestossenen, menge die Eyer unter 1/4 Pfund Mehl, dann nimm ein wenig von diesem Mus, rühre es' samt den Zucker untereinander, mache den Taig dick bis er sich giessen lässet, darnach schneide Oblaten so gros du willst, thue des Taigs mit einem Kochlöffel darauf, lege es auf ein Blech, und bache es in einem Oefelein, wann es fertig, menge Zucker unter gutes Rosenwasser, rühre es so lang

bis daß das Wasser weis wird, dann streiche es mit einem Messer, so dick du es vonnöthen erachtest darüber, und laß es dann im Oefelein trocknen.

Bisamblätzlein zu bachen.

Nimm 8 Eyer schlage sie eine Stund wol ab, rühre dann 1 Pf. Zucker und 1/2 Pf. Stärkmehl, oder Reißmehl, oder 1 Pf. Zucker und 1 Pf. Mehl; Wann es nun unter einander gerührt, so thu etwas Bisam nach gutbefinden darein und rühre es wol unter einander; klecke es rund aufs Papier, bache es in der Tortenpfane ein wenig bräunlich.

Muscaten Brod zu bachen.

Nimm eine halbe Maas Eyerweis und 2 Pf. Zucker, zerschlage es wol, thu auch 2 Pf. Mehl und einen Löffel voll Fenchel dazu, rühr es wol, darnach thue Oblaten in das Schärtlein, neben und unten giesse den Taig darein, doch daß es nur halbvoll werde, bache es im Oefelein bis braun wird, setz an einen kühlen Ort, dann schneide es wie du wilst.

Kräftige Mandelkräpflein zu bachen.

Nimm 1/4 Pf. geriebene Mandeln, 6 Lot Piniennüßlein in ein heisses Rosenwasser geweihet,

weihet, und darin quellen lassen, dann reibe sie, und thu ein wenig Zucker, Rosenwasser und Zimmet daran, rühre es wol unter einander und mach es nicht zu dünne, darnach mache ein Taiglein an, mit Rosenwasser und mit schönen Mehl, schlage die Fülle darein, und mache Strützelein daraus, bache es gemachsam aus einer Tortenpfanne.

Nonnenbrod.

Mache einen Taig von Marcipanmassa, darunter Pfeffer, Zimmet, Negelein, Cardamom, Muscatenblüth, nach Belieben, daß sie stark davon schmecken, mische es alles wol unter einander, dann auch Zitronatt Citronenschalen, Pommeranzenschalen, eingemachten Ingber, alles gröblicht zerschnitten und mit eingemenget, dann mache nach Gefallen runde Kugeln daraus, alsdann in Taig wie die Spanischen Bretzlein eingeschlagen, mit einem Rädlein abgeschnitten, in der Tortenpfanne gelbe gebachen.

Neapolitanische Pißquit oder Zwieback.

Nimm von dem Pinnelensammen 1/4 Pf. 4 Lot süsse abgezogene Mandeln, das weisse von 2 Eyern, einen Löffelvoll Bierhefen,

einen Löffelvoll süssen Rahm, klopfe dies alles zusamm in einen Mörsner, thu dazu Bisam und ein wenig grauen Amber, tröpfle es auf eine Pastetenschüssel, und bache es aus.

Italienische Pißquit zu machen.

Nimm fein durchsiebten Zucker, arbeite ihn mit Guni Tragant, in Rosenwasser eingebaißet, zerstosse es zusamm in einem Mörsner mit ein wenig Eyerweis, dann knete es mit ein wenig Anis und Bisam und mache Ballen daraus so gros als Herrn Aepfel, schneide sie wie ein Semmelbrod, oder Rundstück, dann bache sie auf Pastetenschüsseln, wann du merkest, daß sie etwas in die Höhe steigen, nimm sie aus und berühre sie nicht bis sie kalt werden, so brechen sie.

Die Printzliche Pißquiten.

Nimm 8 Eyer 1 Pf. Zucker und 1 Pf. Mehl, klopfe dies alles eine Stunde lang zusamm, dann nimm einige Kästlein von verzinnten Blech und bestreiche sie mit Butter, wann du sie füllen wilt, thu 1 Lot gest. Anis dazu, fülle sie halbvoll, dann setze sie im Ofen der so heis seyn mus, als vor Semmelbrod nöthig, und bache sie.

Zum

Zum Balds zu bachen.

Nimm etwas von dem Printzlichten Bißquitentaig, schütte ihn ins Mehl, thue ein wenig Zimmet und Ingber dazu, und wälchere es aus, mache Knotten daraus, und bache sie.

Marcipanbretzel zu bachen.

Nimm sonst nichts als nur den rechten Marcipantaig, blos daß du ihn mit etwas weissen von Ey anfeuchtest. Davon mache kleine Bretzlein, dörre sie im Ofen, bestreiche sie mit Spiegel, und bestreue sie mit bunten Zucker, sie müssen aber nicht vom Bleche abgenommen werden, bis sie kalt sind, du kanst sie auch vergulden.

Macronen zu bachen.

Nimm 1/4 Pf. gestossene Mandeln, 4 Lot gestossenen Zucker, Zimmet, Negelein, Cardamom, Muscaten, nach belieben, rühre alles wol untereinander, thu dazu ein ganzes Ey, und noch von einem das Weisse, so aber zuvor wol gequirlet werden mus, dann streiche den Taig auf Oblaten so gros du wilt, und bache ihn ab, bestreiche ihn mit einem aufgesprungenen Marcipanspiegel und lasse ihn trocken werden.

Ein anderes Marcipan.

Nimm rechten Marcipantaig, der aber et, was gröblicht gestossen, und thue dazu Zitronat und Citronenschalen klein geschnitten, legs in Form eines Eyes auf Papier und bache es, das Papier mus aber mit Butter oder Mandelöl geschmieret werden, oder mit Stärkmehl bestreuet, daß sie sich ablösen.

Mandelbrod zu bachen.

Nimm 3 ganze Eyer und 2 Dottern zerklopfe sie wol, thue nach und nach 1/2 Pfund gestossenen Zucker der gesiebt ist, dazu, schlage es 1/2 Stunde, dann thu dazu 2 1/2 Pfund feines Waizenmehl, und 1/2 Pfund abgezogene und klein geschnittene Mandeln, zwei Muscaten, auch Citronen und Pomeranzenschalen, rühre es wol untereinander und thu es in eine blechene Form, die entweder geschmirt oder mit Oblaten ausgeleget ist, dann lasse es in Ofen bachen, wann es kalt, so schneide es in Scheiben und trockne sie im Sieb beim Ofen.

Kleine Mandelbrödgen zu bachen.

Nimm 3 Eyerdotter klopfe es wol und rühre dazu ein Pfund schönen Zucker, der wol gestossen

stossen und gesiebt sey, 1 Pf. gestossene Mandeln, Zimmet 1 Lot, Ingber 3/4 Lot, Negelein 1/2 Lot, Cardamom 3/8 Lot, Pfeffer 1/4 Lot, Bisam 5 Gran, dieses löse in Rosenwasser auf und machs zum Taig, thu es in Formen, und lasse es bachen, hernach kanst du sie vergolden.

Mandelbrod auf andere Art.

Nimm 6 ganze Eyer und 12 Dottern zerschlage sie wol, 3/4 Pfund gesiebten Zucker rühre es eine halbe Stunde, thu dazu klein geschnittene Mandeln, davon eine jede in acht Stücken geschnitten, 1/4 Pfund, Zimmetwasser 6 Löffel, Zimmet 2 Lot, trocknes feines Mehl 3/4 Pfund, Cardamom 1 Lot, Muscatblüth 2 Lot, zerstosse alles gröblicht und rühre es untereinander, schmiere die Form mit Butter, giesse sie von der Massa halb voll, und lasse es ganz langsam bachen, wann es ein wenig erkaltet, so schneide es in Scheiben, lege es auf Blech, und bräune es wol ab.

Gutes Zuckerbrod zu bachen.

Nimm 7 frische Eyer zerschlage sie wol, thu 3/4 Pfund Zucker dazu wol gesibt, rühr ihn aber fein einen Löffelvoll nach dem andern hinein, daß es ohngefehr 3/4 Stund gerührt werde. Rühre ferner 3/4 Pfund des besten

Mehls einen Löffelvoll nach dem andern hinein, daß es einen glatten Taig giebt. Hievon kanst du Blätzlein, oder das lange Brod bachen. Die Blätzlein werden löffelweis auf Papier gelegt, und geschwind gebachen, die Strützel aber in blecherne Form gegossen und so gebachen. Man kan auch nach Belieben Citronenschalen einmischen.

Citronenbrod zu bachen.

Nimm das Weisse vom Ey, thu so viel gesiebten Zucker dazu, daß er eben feucht werde, 4 Tropfen Citronensaft und von einer die gelbe Schalen auf das dünneste ausgeschnitten, oder auf einemReibeisen abgerieben, misch es auf einem Teller wol untereinander, und würke es mit Zucker zu einen festen Taig, dann treibe es mit einem Wälcherholz voneinander, stich es mit einem Glase in Figuren, lege es zwei Fingerdick auf Oblaten und bache es geschwinde mit starken Feuer ab, so gehet es hübsch auf, und ist ein angenehmes Confect, das man recht wol auffetzen kan, man mag es nach belieben vergolden.

Ulmerbrod zu bachen.

Nimm 1/2 Maas süssen Rahm, oder süsse Milch, mache sie lau warm und rühre

4 Hän-

4 Händevoll des feinsten Mehls darein und so fein glatt abgerühret, dann setze es auf warmen Ofen, laß es wol zugedeckt eine halbe Stunde stehen, so wird es ein wenig gehen, dann thu 2 ganze Eyer und 4 Dottern, 1/2 Pf. gest. Zucker, 1/2 Lot Cordamon 1/2 Lot Muscaten und dergleichen Gewürz gestossen, und so viel Mehl, daß es ein rechter Taig wird, dazu. Von den Taig mache Semmeln wie eine Hand gros, setz sie aufs Blech daß sie bei einen warmen Ofen etwas härten, bache sie bei einem Becker, wann sie kalt, so schneide sie eines Fingersdick in Scheiben und dörre sie beim Ofen ab; Es ist gut zum Trunk, und verdirbt nicht, wann es alt wird.

Ein gut Trisanet zu machen.

Nimm ein Lot Zimmet, 1 Lot Ingber, 1/2 Lot Paradieskörner 1/2 Lot Negelein 1/2 Lot Cordamon 3/4 Lot Muscaten 3/4 Lot Blüth 1/2 Lot Galgant und 2 Pf. Zucker.

Veylzucker zu machen.

Nimm dreimal so viel Zucker als Veyl, Roßmarin, Lavendel, Melissen, auch dreimal so viel von allen Blumen Zucker, ist es also zu verstehen, mische es unter einander.

Bisam-

Bisamblätzlein.

Nimm fünf neu gelegte Eyer zerschlage sie in einem kupfernen Beck zerklopfe es mit einem Pensel, wie man den Schnee mit klopft, man muß es lang klopfen, daß es dick und güstig wird, dann nimm 1/2 Pf. Zucker fein gesiebt, 1/4 Pf. schön Stärkmehl auch gesiebt, klopfe es wol durch einander, dann thu um 6 kr. Bisam und um 1 M. guten Brandwein darunter, gies es auf ein Papier zu Blätzlein und bache sie in einem Oefelein aus. Sieben Eyer und 1 Pf. Zucker sind die Besten.

Quittenlatwerge.

Nimm die Quitten und schneide die Butzen heraus, reibe sie und presse den Saft aus, dann schäle die Quitten, schneide es in einen rauhen Hafen wie ein Aepfelmus, schneide es nicht zu hart auf den Butzen dann es wird sonst steinigt, reibe sie besser ab zu dem Saft, dann gieß den Saft daran in Hafen und laß sieden, wann sie recht weich sind, so treibe es durch ein Tuch, so hast du den Taig, wiege ihn, wilst du es gut machen so nimm so viel Zucker als Taig, wo nicht, so nimm 3 Pfund Taig und 2 Pfund Zucker, ist auch gut laß 1 oder 1 1/2 Stund sieden, hast du einen übri-

gen

gen Saft, so kanst du ihn dazu giessen, laß es einsieden.

Eine gute Magenlatwerge.

Nimm 1 Pf. Rosenblätter hacke sie klein, 1 Maas Blumenhönig, 1/2 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Ingber, 3/4 Lot langen Pfeffer, 1/2 Lot ordinairen, 1 Lot Negelein, 1 Lot Muscatennuß, 1 Lot Blüth, 1 Lot Zimmet, 1/2 Lot Cordamom, 1 Quint Calmus, 1 Quint Cubeben, 1/2 Quint Zittwer, das Gewürz stosse ganz klein, dann nimm den Zucker und Honig, läutere es, dann thu die Rosen darein, laß 1/4 Stund aneinander sieden, dann thu das Gewürz dazu, rühre es wol untereinander, und lasse es noch einen Wall aufsieden.

Zucker Lebkuchen zu bachen.

Nimm Meliszucker 3 Pf Hönig 1 Pf. Rosenwasser 1 Pf. dies alles vermische in einer Pfanne oder mössingen Kesselein und laß es über dem Feuer zergehen und verschaumen, dann thu dazu gestossenen Zucker 6 Lot, Muscatennuß, Ingber, jedes 1 1/2 Lot, Pfeffer 2 Lot, Negelein 1/2 Lot, schön Mehl 6 Pf. oder so viel genug seyn wird, knete es tapfer untereinander, daß der Taig steif werde, mache daraus mit einem Wälcherholz Küchlein, so gros

gros du wilt, drucke darauf Formen, nach deinem Gefallen, lege sie auf hölzerne Bretter, bache sie im Ofen nicht zu heiß und vergolde sie.

Bisamconfect zu machen.

Nimm schönen gestossenen Zucker 1 Pf., Stärkmehl 8 Lot, mache mit Tragant einen Taig daraus, der im Zimmt oder Rosenwasser zergangen, thu 6 Gran Bisam dazu, und formire daraus das Confect.

Marzeban zu bachen.

Nimm 6 Lot Mandeln ziehe sie ab, stosse sie im Mörsner und gieß 2 oder 3 Löffel Rosenwasser daran, und das beizeit, ehe die Mandeln öhlicht werden, thu gestossenen Zucker 12 Lot dazu, und stosse es wol untereinander, dann nimm Oblatenbläßlein und leg den Taig darauf, breite ihn aus, so breit du kanst, lege sie auf Blech, schüre Kohlen, und laß gemachsam bachen.

Marzeban von besten so da laufen. zu bachen.

Nimm 1/4 Pf. Zucker gesibten, nimm ein Ey und ein wenig Rosenwasser, mische es mit 1/4 Pf. Mehl zu einem Taig, laß aber etwas

vom

vom Mehl über auch vom Zucker zum abwürken, mach es mit einem Wälcherholz breit und dünn, und in die Mödel gedruckt, endlich auf einem Blech gebachen.

Anisreutlein zu bachen.

Nimm 2 Eyerdottern, ein ganz Ey, 1/4 Pf. Mehl, Anis, untereinander gerührt, laß es eine Weile stehen, dann miteinander abgewürkt mit Mehl, und noch ein wenig Zucker.

Zuckerblätzlein.

Nimm 2 ganze Eyer, 1/4 Pf. Zucker, 1/4 Pf. Mehl, ein wenig Rosenwasser, Zimmet, Muscatenblüth, Galgant, Anis, untereinander wol abgerührt und aufgestrichen, daß der Taig nicht zu vest werde.

Englisches Brod zu bachen.

Nimm 12 Lot Zucker, 4 Eyer, 12 Lot Mehl, rühre den Zucker zu erst unter die Eyer zerschlage es wol, wann du wilst thu Rosenwasser dazu, und giesse es in Schärtlein.

Spannisch Brod zu bachen.

Nimm 1/2 Pf. Zucker und 1/2 schönes Mehl, 5 oder 6 Eyer, nachdem sie gros sind, in einem Häfelein zerrührt, dann unter das

Mehl

Mehl gethan, den Zucker dazu gerührt und gewürket.

Das weisse Muscaten Brod zu bachen.

Nimm 1 Pf. schönes Mehl, fein Zucker 1 Pf. das weisse von 13 Eyern, das Weisse zerschlage zu einem Göscht, dann den gestossenen Zucker dazu, rühre es fleissig unter einander, thu es in ein Becken und mische das Mehl darunter, alles mit hölzernen Löffel gethan, thu den Taig in ein Schärtlein das zuvor mit Oblaten belegt worden, bache es aus, du kanst auch ein wenig Anis darunter nehmen, so du wilst.

Chocolade zu machen.

Nimm 1/2 Pf. fein Caccau, brenne ihn so lang biß sie die Schale fallen lassen, dann mahle sie durch eine Coffeemühle, thue sie dann in Mörsner auf einem Dreifuß, oder drei zusammgesetzte Steine damit du Kohlen darunter thun kannst, dann laß den Cacrau darinn warm werden, wobei du ihn mit einem Löffel wol umrühren mußt, dann fange an zu stossen biz der Caccau zu einem Taig wird, stosse 3/4 Pf. Zucker klein und menge einen Stengel zerschnittene Vanille darunter, und stosse dieses unter den Caccau, laß es also eine Stunde bis

es

es recht öhllicht wird, nimm dann die blecherne Formen und wiege den Taig darein, so schwer als dir beliebt, 4 oder 3 Lot. Die Formen müssen vorher ein wenig warm gemacht werden; klopfe hernach mit dem Blech, so wird der Taig fliessen, diesen läßt man kalt werden, so ist er fertig.

Wie die beste Chocolade zu machen.

Nimm 1/4 Pf. Caccau, 1/4 Pf. feinen Zucker, ein Stänglein Vanille, Negelein 1 Lot, Cordamom 1 Lot, Zimmet 1 1/2 Lot, Oleum de Cedro 15 Tropfen, Macis 1/2 Lot, dieses bereitet man in allen wie obigen. Diese Art ist kostbar und ohnstreitig die allerbeste vom Chocoladen.

Man kann sie aber noch kostbarer machen, wann man den Aufwand machen will. Als man nimmt statt der Gewürze die Oehle von denselben; drei Gran Ambra Grys, in Zucker und Rosenwasser abgerieben, ein halb Lot complet Alkermes Confect, fünf Tropfen Zimmetöhl, vier Tropfen Macisöhl, und eben so viel Cordamomöhl.

Einen schlechten Chocolade zu machen.

Nimm Floretreiß, brenne ihn braun, stosse und siebe ihn zu zarten Pulver, thu darunter

Zucker, Zimmet, Negelein, jedes gestossen, wie zu den Geschmack einer Chocolade erfordert wird; dann lasse Milch nach Belieben sieden, schlage auch in eine Maas Milch vier Eyerdotter darein; das Weisse aber thu besonders in ein Gefäß und zerschlage es wol, daß es ein dicker Schaum wird, in die siedende Milch quirle von obigen Pulver, so viel als zur rechten Chocolade Dicke erforderlich ist; weil es aber gar leicht aufsteigt, so mus man es am Feuer ein wenig aufsieden lassen, aber beständig darinn quirlen, daß es einen dicken Schaum giebt; zulezt quirle das Eyerweis auch hinein, und lasse es nur noch ein wenig am Feuer, wodurch es demnach auch zum Trank bereitet ist.

Contement zu machen.

Nimm 10 Lot Mandeln, ziehe sie ab, stosse sie klein, gieß eine Maas siedende Milch darüber, lasse es wol unter einander kochen; dann seihe es ab in ein anderes Gefäß, und thu Citronenschalen, Zimmet, und Zucker nach Belieben dazu, lasse es wiederum kochen bis sich der Geschmack aus dem Gewürze gezogen, hernach wird es in die Kaffeekanne gegossen, vier Eyerdottern daran gerührt und gequirlet wie die Chocolade, so ist er fertig.

Eine

Eine Wildpretpasteten zu bachen.

Nimm Wildpretbraten, spicke und brate es, beiß recht ein in Pfeffer, Salz und Ingber, nimm halb Waizen, und Rockenmehl durcheinander, nimm ein Wasser in einem Pfännlein und ein wenig Schmalz, laß sieden, mach das Mehl damit an, daß der Taig wol vest seye, wälchere zwei Platten daraus, thu die Wildpretbraten darauf, und die andere darüber, mach ein Kränzlein darum, laß bachen im Ofen, so lang als ein Laib Brod. Also werden auch die Pasteten von wilden Gänsen und Endten gemacht.

Quitten und Birnpasteten.

Nimm Waizenmehl, dann Wasser und ein wenig Schmalz darein, laß es sieden, mach es zum Taig, nimm auch 2 Eyer dazu und mach den Taig dick, und mach einen hohen Hafen daraus, daß die Quitten darinn stehen können, nimm 5 oder 6 Quitten, schäle sie und höle sie aus, doch daß sie nicht durchlöchert werden, dann Roßmarin, Weinbeer und Zibeben, zimlich Zucker, thu alles in die holen Quitten, und bestecke sie aussen umher mit Zimmet, oder bestreue sie mit gestossener, mache ein Blätlein darüber, und ein Kränzlein darum, das laß also bachen in einer Tortenpfanne in Ofen.

Also werden auch die Birnpasteten gemacht.

Weichselpasteten.

Nimm Waizenmehl und 2 Eyer, mach einen Taig an, wälchere 2 Blätter daraus, nimm frische Weichsel, thue sie in eine Pfanne und gieß ein wenig Wein daran, lasse das ein wenig sieden, dann thu es auf den Taig, mache das eine Blätlein darüber, zuckere es wol und spicks mit Zimmet, mache ein Kränzlein darum, bache es in einer Tortenpfanne, schaue darauf, daß es nicht anbrenne, dann trag es zu Tisch.

Eine Pasteten von Kalbsfleisch.

Nimm das fleischigte von Kälberfleisch und das Feinste darunter, hacke es klein, thu Ingber und Pfeffer darein, mache einen Taig an, wälchere einen Hafen daraus, thu das gehackte darein, mach eine Blatte darüber, ein Kränzlein darum, laß es bachen auf einer Tortenpfanne, oder im Ofen.

Vögelpasteten.

Nimm Waizenmehl und 2 Eyer, dann Wasser und ein wenig Schmalz, laß es sieden, mache einen Taig damit an, wälchere 2 Blättlein daraus, nimm die Vögel, brühe sie in einem gesalznen Wasser, thu es in eine Schüssel,

fel, beitze es in gestossenen Pfeffer und Ingber und laß es 2 Stund darinnen liegen, darnach lege die Vögel auf die eine Blatten des Taigs, und thue frische Butter dazu, mit der andern Blatte decke es zu, bache es auf einer Tortenpfanne, und wann es gebachen ist, so schneide es auf und gieß eine Fleischbrühe darein, gewürze es wol und gibs warm.

Rebhünerpasteten.

Nimm frisch Wasser, eine gute Handvoll Salz darein, laß es sieden, thu das Rebhun darein, laß es eine Weile sieden, thu es in eine Schüssel, pfeffere es innen und aussen, lasse es über Nacht darinnen liegen, darnach nimm Waizenmehl, mache wie du wilst einen Taig an, wälchere 2 Blätter daraus, nimm Speck, schneide 2 breite Schnitten, lege eine auf das untere Blättlein, leg das Huhn darauf und thu den andern hinten auf dasselbe, mach das Blat drüber und ein Kränzlein darum, bache es auf einer Tortenpfanne, laß es nicht anbrennen.

Hünerpasteten.

Nimm die Hüner, mache aus jedem vier Viertel, überfiede sie, würze sie wol, lasse sie 2 Stund darinn liegen, mache einen festen

Taig an; mache einen hohen Hafen, lege die Hüner darein; schneide Limonienscheiblein, lege es auch dazu ein mit frischer Butter, ein gutes Fleischbrühlein, wälchere ein Blätlein daraus, decke es damit zu, mach ein Kränzlein darum, bache es auf einer Tortenpfanne, oder im Ofen.

Hammelpasteten.

Hacke Hammelfleisch zu kleinen Stücken, überbrühe es, wasch, salz und würze es, thu Weinbeer, eine gehackte Zwiebel, eine frische Butter darein, darnach decke es zu, und lasse es zwei Stund bachen, wie bei andern.

Fischpasteten.

Nimm einen Aal, zeuch ihm den Balg ab, thu das Aederlein heraus, schneide ihn zu Stücken und siede sie ein wenig, würze es wol, laß darin 2 Stund liegen, nimm ein Buttergrünes Kräutlein, ein wenig Wein, mache ein gutes Brühlein, dann mach einen vesten Taig an, wälchere ihn aus in die Höhe, richte die Stückfische darauf, gies die Brühe darüber, decke es mit dem andern Blatte zu, mach ein Kränzlein darum, laß auf einer Tortenpfanne oder im Ofen bachen, langsam, bestreichs mit Dotter auswendig, und trage sie auf den Tisch.

Krebs=

Krebspaſteten.

Nimm die Krebſe, ſiede und ſchäle ſie, aber die Scheeren laß dabei, den Magen gewürze wol, thu etwas Zucker dazu, gies einen guten Wein und friſche Butter daran.

Karpfenpaſteten.

Nimm einen Karpfen, ſchuppe ihn alſo fleiſſig, thu das Ingeweid heraus, nimm die Milch des Karpfens, hacke es klein, röſte ſie mit Butter, würze es mit Ingber, Pfeffer, thu ſie dann wieder in Karpfen, würze den Fiſch gar wol, laß ihn über Nacht darinn liegen, dann mach den Taig aus Rockenmehl, veſt, in der Form des Fiſches, lege Butter dazu, thu das Blatt darüber und mach mit einen Fingerhut die Schuppen, von Weinbeer oder Krammetbeer mache ihn Augen, laß ihn bachen im Ofen, oder auf einer Tortenpfanne, dann nimm eine gute Fleiſchbrühe und friſche Butter, ſchneide ein oder 2 Limonien, laß ſie in der Brühe ſieden, und wann es wol geſotten hat, ſo treibe es durch, ſchneide die Paſteten auf, gies die Brühe über den Karpfen, laß es noch eine Weile in dem Ofen, und trage ſie warm auf den Tiſch.

Geheimes Trisanet für die, so nicht gerne fett werden wollen.

Nimm aufgeschlagene Weichselkerne, so viel du wilst, laß sie dürr werden daß du sie im Mörser stossen kanst, dessen nimm 2 Theil, rothe Zuckerzeltlein 3 Theil, Cremor Tartari 2 Theil, vermische es wol untereinander, und geniesse es unter den Speissen, das lässet nimmermehr fett werden.

Mayländische Cerveladewürst.

Nimm magers Schweinenfleisch 12 Pf. guten geräucherten Speck 2 Pf., Salz 1/2 Pf. gröblicht gestossenen Pfeffer 4 Lot, dies alles hacke und menge alles unter einander, thu dazu Zimmet, Negelein, Cordamom, Macis, jedes 2 Lot, Coriander 3 Lot, vermisch es wol unter einander, und leztens gröblicht geschnittenen Speck von Kopffleisch, so man zuvor 24 Stund in Salz liegen lassen, darunter, und fülle es in die Gedärme.

Nun folgen allerhand Künste.

Weissen chinesischen Lackfirnis zu machen.

Nimm 4 Pf. rectific. Weingeist, 1/2 Pf. des weissesten Gummilecci, 12 Lot Mastix in

Kör-

Körner, 2 Lot Campfer, 1/2 Lot Gummi Anime, stosse alles zart, thu alles mit dem Weingeist in ein Glas das wenigstens 3 Maas hält, schüttle die Massa in 24 Stunden oft um und laß es 15 Tag also stehen, daß es sich solvire. Seihe hernach die Massa durchs Filtrum und mische 2 Lot Terpentingeist dazu, dann vertheile ihn in verschiedene Gläser. Dieser Firnis trocknet geschwind, daß man in einer halben viertel Stunde, eine neue Lage zu machen im Stande ist, und im Sommer kan man es ohne allen Verzug thun. Ein Vortheil den kein bisher bekannter Firnis gehabt hat.

Ein chinesischer Firnis.

Nimm des feinsten Gummi laca in granis 8 Lot, reinen Sandraca 8 Lot, Mastix 4 Lot, vermische alles, nicht allzu zart pulverisirt, unter einander, thue es in ein Phiolglas, gieß des besten rectific. Spiritus Vini 2 1/2 Pf. darüber, verlutire das Glas wol, und laß es 10 Tag lang auf gelinder Wärme stehen, dann setz es ins Balneum Mariae, laß es etliche Stunden darin sieden, hernach laß den Firnis durch ein reines leinen Tüchlein laufen in ein Glas, so hast du einen überaus schönen

klaren Firnis, der an der Farbe wie ein schöner alter Wein aussiehet, verwahre ihn dann auf das beste, und so du solchen gebrauchen wilst, so setze das Glas in ein Becken laulichtes Wasser, so wird er schön leicht flüssig, und lässet sich gar gerne auftragen, trocknet geschwind und gerne.

Ein schöner rother Goldfirnis.

Nimm des feinsten Gummi Lacca 8 Lot, fein Drachenblut 6 Lot, rothe Ochsenzungenwurzel 3/4 Lot, vermische es gepulvert untereinander, gieß des besten rectif. Spiritu Vini 1 Pf. darauf und verfahre damit wie bei dem vorhergehenden.

Ein schöner Goldgrund.

Nimm Eyerweis, zerschlage es, halb so viel Gummiwasser, Candiszucker und Safran einer Haselnusgros, laß es 5 Tag stehen, so wird es zähe, streiche damit ein paarmal gar dünne an, und lege alsobald ehe es trocken wird, das Gold auf.

Nota. Ist der Grund hart und dürr, und will das Gold nicht annehmen, so ist zu wenig Candiszucker dabei.

Item,

Item, bricht der Grund fest auf das Gold, so ist des Gummi zu wenig.

Item fähret es gerne, und ist doch nicht schön, so ist zu wenig Candiszucker dabei, welches alles wol zu merken ist.

Ein Goldgrund zum Schreiben.

Nimm eine Ochsengalle, thu ein wenig mehr denn halb so viel Bier dazu, lasse es durcheinander einsieden, thu um 2 Pfenning Gummi Arabicum dazu, vermische es mit ein wenig ausgezogenen Saft von Safran, und schreibe damit; wann es nun bei nahe trocken ist, so lege dein Gold darauf und poliere es mit einem Zahn, und wann es zu trocken worden, so überfahre es mit den Gummi darin Safran ist.

Ein Papiernes Fenster zu machen, daß es wie ein gläsernes scheine, aus Pater Kirchers Manuscript.

Nimm feines Druckerpapier, zerlasse auf den Feuer 6 Lot venedischen Terpentin und 2 Lot Mastix darein; bestreiche das aufgespannte Papier damit, und laß es trocken werden.

Ein Glasfenster von Papier.

Nimm Mahlerfirnis sied ihn mit Wasser in einer Schüssel, wirf zart gestossenes Glas darein, laß das Wasser verrauchen, dann bemahle das Papier in Scheiben oder Tafeln, bestreich hernach mit den Firnis das Papier und laß trocken werden. Ex Msc. P. Kircheri.

Feinen Florentinerlack zu machen.

Nimm 1 1/2 Maas Wasser, das durch feine bleyerne Röhren gelaufen, thu es in einen glasurten Hafen, und wann es sieden will, so wirf ein Lot Kärmeskörner, oder Scharlachbeer darein, laß es 3/4 Stund sieden, bis der vierte Theil eingesotten, daß Feuer mus aber von Kohlen seyn. Dann seihe das tingirte Wasser durch ein Tuch in ein Glas, laß es wieder wol heiß werden, daß es anfange zu sieden, dann thu darein 2 Lot gestossene Cochenille und 1/2 Lot Rocort, gestossen, laß es abermal einsieden bis es schön roth wird, und einen schwarzen Schaum bekommt, dann durch das sieden bekommt es die schöne rothe Farbe, thu es vom Feuer und ein Lot gestossenen römischen Allaun darein; nach 8 Minuten gieß es durch ein Tuch in das Glas, laß es zwölf Tag ruhen, so wird es eine schimmlichte Haut

haben,

haben, die du mit einem Schwamm weg thun mußt, damit das Untere an der Luft bleibe, wann dann das darüber stehende Wasser evaporirt, so laß das übrige wol trocknen, reib es auf einen harten und glatten Stein, und siebe es zart.

NB. Man kan die Dosis von den Materialien nach Belieben nehmen, nachdem man die Farbe verlanget, als: will man es roth, so mus man desto mehr Rocurt, will man es aber Carmoisin, so nimmt man mehr Cochenille, jedes mus allein gepulvert werden, und das Couhan mus auch erstlich allein gesotten werden.

Gemeiner Florentinerlack

Nimm 1 Pfund Fernambock geschnittnen, laß ihn 4 Tag in weissen Weinessig weichen, dann stosse es wol, eine halbe Stunde sieden lassen und durch starke Leinwand gezwungen, thu es wieder übers Feuer. Nun mußt du ein kleines Geschirr haben, darinn 16 Lot Allaun in weissen Weinessig solviret worden, welches dann unter obigen Liquor geschütt und mit einem Spatel wol unter einander gerührt werden soll, der Schaum nun der dadurch aufwirft, das ist nun der Florentiner Lack, den nimm herab und trockne ihn.

Colum-

Columbin oder Kugellack.

Nimm 3 Seidlein distillirten Weinessig, 1 Pf. Fernambock zerschnittnen, laß solchs 1 Monat, und ja nicht weniger in den Essig weichen; dann laß es in Balneo Mariae 3 oder 4 gute Sud thun und dann ein paar Tage ruhen lassen, hernach nimm 1/4 Pf. gestossenen Allaun in ein sauber Geschirr und zwinge den Liquor durch ein Tuch in den Allaun, laß es einen Tag ruhen, laß es dann wieder heiß werden bis es anfängt zu zischen, laß es wieder 24 Stund ruhen, stoß zwei Fischbein zu Pulver, schütte den Liquor darüber wann er zuvor ein wenig warm gemacht worden, rühre es mit einem Holz um, bis es einander annimmt, laß es 24 Stund stehen und zwinge es nochmal durch.

Schönes Saftgrün.

Nimm kleine Graines Roughes momey, und fülle damit und ein wenig Allaun eine Schweinsblase, hänge sie eine Zeitlang im Schatten auf, wann nun die Beere verfaulen, so verwandeln sie sich in diese grüne Farbe, so man Verd de Vessie, oder Saftgrün nennet.

Oder nimm die Creuzbeer, zerstosse sie im Mörsner, thu gestossenen Allaun dazu, druck

den

den Saft aus, und thu solchen in eine Blasen, binde die Blasen oben zu und laß es also trocknen.

Liliengrün.

Zerstosse blaue Lilien im Mörsner, und thue den Saft auf eine Schale, streue ein wenig gestossenen Allaun darauf. Oder drucke den Saft in verschiedene Muscheln, und streue auf jede gestossenen Allaun, wann du auf eine mehr oder weniger Allaun streuest, so kommet verschiedenes Grün heraus.

Zinober zu reinigen.

Reibe den Zinober mit Kinderurin, und lasse ihn im Schatten trocknen so wird er rein, aber zur dunklen Farbe geneigt. Reibst du ihn aber mit Weingeist ab, so wird er hell und brennet.

Zinober hellroth zu machen.

Wilt du den Zinober seine Schwärze benehmen, so thu in den Brandwein ein wenig Safran und reibe alsdann den Zinober damit ab.

Chinesische Tusch.

Nimm Abrikosenkerne, wickle sie genau in zwei Kohlblätter, eines über das andere mit

eisern

eisern oder mössingen Drath, thue es in einen Backofen, ehe man das Brod einschiebet, kan das aber nicht seyn, so lege es auf den Heerd, bedecke es mit Aschen, und mache Feuer darüber an; sind die Kerne zu Kohlen gebrannt, so laß sie eingewickelt abkühlen, mache sie los und thue sie in einen bedeckten Mörsner, zerstosse sie auf das zarteste und siebe es durch ein Haarsieb; unterdessen laß arabischen Gummi in Wasser, so viel als hinreichend ist, das Wasser etwas dicklicht zu machen, auflösen. Dann bring es auf einen Reibstein, und mach aus den schwarzen Pulver und einigen Tropfen Gummiwasser, mit dem Reiber einen Taig, als rieb man Farben, und dann ist die Tusch fertig zum Gebrauch.

Der bemerkte Geruch, den die Chineser zum Wasser setzen, ehe sie den Gummi dazu setzen, kömmt von der Zusetzung des Moschus. Man kan es also nachmachen, und hat man keinen Moschus, so wird der Marterdreck in feine Leinwand darein gethan, oder etwas frische Kürbisrinde, thut das nämliche. Dann kan man die Stücke mit einem Stempel oder Kupfernen Forme bezeichnen.

Schwar-

Schwarze Dinte zu machen.

Nimm Gallus 11 Lot, Vitriol 10 Lot, Gummi Arabici 9½ Lot, Biereſſig ein Seidlein, Weineſſig 1/2 Seidlein, thu alles geſtoſſen zuſamm in einen glaſurten Topf, laß es 9 Tag ruhen, rühre es aber alle Tage wol um, ſo haſt du eine gute Dinte. Wann ſie abnimmt, ſo gieß nur Eſſig daran.

Rothe Dinte zu machen.

Nimm 4 Lot Fernambock, ſiede ſie in Eſſig, laß es 4 Tag ſtehen, nimm dann gut helles Bier, gieß ein wenig Waſſer darein, daß das Fluidum 2 queere Finger hoch über den Holz ſtehe, ſetze es zu einem temperirten Glutfeuer laß es ſieden, aber ja nicht überlaufen. So es nun eine gute Zeit geſotten hat, ſo thue einer welſchen Nuß gros geſtoſſenen Allaun und ſo viel Gummi Arabicum darein, ſetze es wieder zum Feuer, laſſe es wieder ſieden, nimm es vom Feuer, laß erkalten, dann ſeihe es von den Spähnen, thu es in ein Glas und verſtopfe es gehebe.

Grüne Dinte zu machen.

Nimm friſche Holderblätter, zerſtoſſe ſie und vermenge es mit Allaun.

Oder nimm 2 Lot distillirten Grünspahn gieß scharfen Weinessig daran, ziehe es durchs Filtrum, verseze es mit Gummi, koche es zur Hälfte ein so hast du eine schöne grüne Dinte.

Blaue Dinte zu machen.

Nimm blaue Kornblumen, wirf die Häutlein davon weg, zerstosse sie, gieß ein wenig Essig, darinn Allaun solvirt ist, daran, presse es durch ein reines Tüchlein und setze etwas Gummi dazu.

Gelbe Dinte zu machen.

Nimm römischen Safflor, weiche ihn in warmen Wasser über Nacht wol ein, dann thu gestossenen Bodaschen darunter mischen, wann vorher das Wasser alles davon gezwungen worden, thu alles zusamm in ein Säcklein, laß über Nacht darinnen, des Tages hernach presse die Farbe heraus, vermische sie mit Allaun und Gummi, so ist sie fertig.

Violblaue Dinte zu machen.

Nimm Attichbeer, Allaun, Essig und Urin, stelle es vermischt an die Sonne, oder hinter den Ofen, siede es dann, und versetze sie mit Gummi.

Wie man alles Porzelain bereiten soll, daß es nicht zerspringe.

Erstlich lege in einen Kessel unten auf dem Boden eine Lage Stroh, auf das Stroh setze man das Porzellain; dieses mag nun feines oder geringes seyn, darauf fülle den Kessel mit kalten Wasser, und läße es also miteinander bei einem nicht gar zu starken Feuer kochen; wenn es wol gesotten! so nimm den Kessel vom Feuer weg, läßt ihn kalt werden, ehe man das Porzellain daraus nimmt. Dieses wird sodann nimmermehr zerspringen, man mag auch heisses oder kaltes darein giessen.

Eine Kütte, damit Glaß, Porzellain und Achat, auf eine subtile Art können geleimet werden.

Nimm 1 Lot Hausenblasen, Mastix 1/2 Lot, Knoblauchsaft einen Eßlöffelvoll, Leim 15 Gran, Spiritus Vini 1/8 Maas, thue es in eine Schale, mache es zu der gehörigen Massa, bestreiche damit die zerbrochene Stücke, sez sie zusamm, binde es vest, laß es etliche Stunden trocknen, schabe das äussere davon ab, so ists geschehen. Man mag sich Mühe geben wie man will, selbige wiederum zu zerbrechen, oder in siedendes Wasser werfen, so wird doch alles vergebens seyn, und man wird

ehender an einem andern Ort solches zu gewarten haben.

Borax zu machen.

Rec. Tartari Calcinati 1 Pf. reinen Salpeter 12 Lot, Salarmoniak 12 Lot, und Salalcali 8 Lot mit einander klein gestossen und den Cremirten Tartarum dazu gethan, gieß 1 Maas Milch darauf, setze es in Keller und laß es 2 Tage stehen, so sezt sich oben eine graue Haut, die nimm weg; dann mache eine scharfe Laugen von halb Essig und halb Wasser durch gute Aschen, dieser Laugen 4 Pf. thu alle Species darein, und lasse sie in einem Topf langsam einsieden, daß es wie ein Mus wird. Darnach thue es in eine verglaßte Pfanne die fein weis und weit ist, und nicht hoch, laß es in der Wärme stehen, daß es von sich selbst eintrocknet, und hart wird wie ein Eyß, darnach setz die Pfanne auf ein lindes Feuer, daß sich die Materie erhitze, sprenge mit einer Bürsten frisch Wasser darauf, und bedecke die Pfanne, so schälet es sich von einander, in lauter kurze und lange Stücke.

Borax auf andere Art.

Nimm der venedischen Glasgalle q. v. reibe sie zart und solvire sie in Wasser, dann reibe

reibe Allaun, und solviere ihn auch in Wasser, dann nimm 2mal so viel Stärkmehl als obige zusamm gewogen, gieß auch warmes Wasser daran, thu hernach die 3 Stücke zusammen, laß das Wasser abrauchen, dann laß es stehen bis er sich crystallisiret, und laß es kalt werden, so hast du einen guten Borax.

Ein Reducirfluß.

Nimm 7 Lot geflossen Salz, 7 Lot Glaßgall, und 1 Lot Borax, vermische es wol unter einander, laß es dann mit einander fliessen, so hast du einen solchen Reducirfluß, der dem Borax nichts bevor lässet.

Ein Fluß auf Gold und Silber.

Nimm 4 Lot Borax, 2 Lot Calc. Weinstein, 1 Lot Salpeter 2 Lot Glasgall, vermische es.

Glasleim zu machen.

Nimm Kalch, alt Ziegelmehl, Hammerschlag, oder Eisenfeilig, jedes 1 1/4 Lot, mische es mit Leinöhl und thue das Weisse von Eyern darunter.

Eine gute Ofenkütte zu machen.

Nimm lebendigen Kalch, frischen Käß, etwas Seifensiederlauge, Eisenfeilig, der Kalch und Eisenfeilig wird gesiebt, in ein Faß geschüttet, und so viel Käß und Lauge dazu gethan, bis der Kalch gefeuchtet ist, mit einer Kelle bei einer halben Stunde lang recht durchgearbeitet, je länger je besser, wird er zu dünne, so kannst du mehr trockne Materie zusetzen, bis er zum Gebrauch recht wird, die Fugen des Ofens werden mit Rindsblut ausgebürstet, auch wenn der Ofen gesezt ist, wird die Kütt wiederum mit Rindsblut überzogen.

Oder nimm Mehl, Feilig, Ziegelmehl, Käß und Eyerweis, ist auch eine gute Kütt.

Eine Steinkütte, die Feuer, Luft und Wasser hält.

Nimm 3 Maas Kalch der an der Luft zerfallen ist, 2 1/2 Händevoll kurze Kälberhaar, 1 Maas Eisenfeilig, 1 1/2 Maas gesiebrer Kieselstein, 1 1/4 Maas gesiebt Glas, 1 1/4 Maas gesiebt Ziegelmehl das noch nicht feucht worden, 1 1/4 Maas Bimsenstein. Unter dieses alles menge 2 1/2 Maas Leinöhl und thu es mit einem breiten Hammer wol durchschlagen, ist es aber nachdem es recht tapfer untereinander

der gearbeitet worden, noch zu trocken, so thu noch etwas Oehl dazu. Diese Kütte nun zu gebrauchen, müssen die Steinfugen zuvor mit Leinöhl darinn Silberglött gesotten, genugsam bestrichen werden.

Glas und Porzellain zu vergolden.

Nimm die Gefässe die du vergolden wilst, feuchte sie mit Firnes an, leg die Goldblättlein darauf, laß es trocknen. Darnach löse Borax in Wasser auf, und bestreiche das Gold damit, stelle das Geschirr in das Feuer bis es fliesset, so dann glätte und polliere das Gold, so wird es schön.

Die wilden Kastanien zu nutzen.

Nimm geschälte Kastanien gieß über 6 Pf. gestossene 1 Pf. Wasser, reibe es tapfer um, presse den bittern Saft durch ein Tuch, so wird das Mehl weis und gut getrocknet. Nun reibe dieses Mehl mit genugsamen Wasser, laß die schleimigte Materie mit dem Wasser durch ein Sieb in ein Gefäß mit Wasser laufen, so erhältst du ein feines Mehl das mit andern zu verbachen.

Für die Buchbinder.

Nimm die Kastanien, dörre sie, und laß sie auf der Mühle schroten, daraus du denn ein schönes Mehl erhältst, das durch Uebergiessung siedenden Wassers und beständigen Umrühren, der beste Kleister wird, darein wegen der Bitterkeit, keine Motte kommt.

Polster und Matratzen gut und wolfeil zu machen.

Nimm im Monat August und September, wenn das Holzmoos am stärksten ist an einem heitern Tag, des Mooses so viel du sammlen wilst und finden kanst, sondere es auf der Stelle von Holz und Wurzeln, bringe es in eine Scheune, oder schattigten Ort, streue es auf Bretter, laß es trocken werden, bis du alle Erden und Holz davon absondern kanst, laß es aber nicht allzu dreuge werden, sonst ist es zu mürbe. Darnach thue es auf Hoorden, und schlag es gelinde mit Stöcken, so fällt alles unreine davon ab, und wird locker, das Harte aber mußt du absondern.

Mit diesem Moos füllet man Polster und Matratzen, nähet sie kreutzweisse durch, und macht es übrigens damit, wie mit den Haarkissen. Sind sie durchs Liegen breit und hart

worden,

worden, so schlage sie wieder, sie lauffen wieder auf und werden wie neu, dauren auch wol in die 12 Jahre.

Stahren auf eine lustige Art zu fangen.

Nimm eine grosse Fischreusse, mit einem zimlich engen Loch, wenn sie hinein kriechen, daß sie nicht wieder heraus können, die stelle auf den Baum, darauf sie wohnen, binde sie nach der Länge an, und lege ein Brettlein hinein, darauf streue Haber und Hanfkörner darein, dann der Stahr liebt den Hanf gewaltig, so kriechen sie häufig in die Reusse zum Loch hinein, und beissen sich darinnen herum, und haben ein so groses Wesen durcheinander, daß man oft ein Schock oder zwei darinnen fähet, denn sie kriechen alle hinein, so viel ihrer da auf den Haufen sind, welches dann lustig anzusehen ist.

Den Augenstahr durch die Stahrenvögel zu vertreiben.

Man schaft sich 3 Stahren lauter Männchen an, und derjenige so sich derselben bedienen will, gibt ihnen das Futter und Wasser selbst, und zwar das Futter von seinem Teller auf dem er ißt, das Wasser aber in grosen fla-

chen Schüsstl, darinn sie bequem baaden können. Wann sich nun die Stahren gebaadet haben, nimmt er von diesem Wasser, und wäscht sich des Tages, ja alle Stunden seine Augen von aussen damit, oder benezt solche vielmehr mit dem Baadwasser der Stahren, und in Zeit von 8 — 14 Tagen zeigt sich schon eine merkliche Besserung. Dies ist die ganze Cur. Besonders ist, daß einige Personen von dem Stahrenwasser in den Augen gar keine Empfindung haben, andere aber ein heftiges Beissen davon empfinden, und es hilft doch beiden.

Die Männlein unterscheiden sich von dem Weiblein, daß die jungen Männlein eine schwarze Zungenspitze haben. Im ersten Jahr haben sie die braune Drosselfarbe, nach dem ersten Jahr die schwarze. Des Männleins Schnabel ist blasgelb, der Kopf schwärzlich, weisse Schuppen und kleiner. Das Weiblein ist aschenfarb, braunliche Brust mit grössern Schuppen bis auf die Kehle weislich, der Schnabel schwarzbraun. Zur Cur scheinen die Männlein so ein Jahr alt sind, erfordert zu werden.

Dieses habe Auszugsweise aus der Nürnberger Zeitung No. 166. den 23 Julii 1785.

beifü-

beifügen wollen; ohne das Weitläuftige von den erprobten Curen an vielen Stahr und Stockblinden zu melden.

Hiebei kan nicht umhin auch meine Gedanken hierüber zu eröfnen und beizusetzen. Es ist nämlich bekannt, daß das Schierlingskraut oder Cicuta dem Menschen tödlich, und auch allen Thieren schädlich ist; Nur allein die Stahren bedienen sich dieses Krauts zur Speise, dahero könnte die Frage gemacht werden, ob nicht eben dieses Cicuta die Ursache ist, welches der Stahrenausdünstung dem Wasser inprägniret, und als eine Antipathia dem sogenannten blinden Stahren vertreibet, und ob nicht aus dem Kraut selbsten eine Tinktur die weit wirksamer als jenes Wasser wäre, könnte gemacht werden?

Mittel die Wanzen zu vertreiben.

Fange Mayenkäfer, thu sie in genugsames Baumöhl, laß sie darinn sterben und faulen, bestreiche mit dem Oehl der Wanzen Nester damit, so verkommen sie.

Oder nimm 1 Pf. rectificirten Spiritum Vini, eben so viel Terpentingeist, 1 Lot gestossenen Campfer, mische alles wol unter einander, bestreich ihre Oerter damit, so krepieren

sie

sie alle. Hüte dich aber daß du nicht mit dem Lichte zu nahe kommst, es verbrennet sonst alles.

Oder nimm Gall von einem Ochsen, menge sie mit Essig, und reibe ihre Oerter damit, so werden sie bald verkommen.

Oder Corianderkraut grün, unter die Bettküssen geleget, verjaget Wanzen und Flöhe.

Wie die Läus, Flöh und Wanzen an einen Ort zu bringen.

Nimm Queckſilber vermische es mit Butter, oder schwarzer Seifen, oder gebratenen Aepfeln, so vertreibt es Läuse, Nisse, Flöhe, Mucken und Fliegen, und anderes Geschmeyse.

Laß dir bei einem Metzger den Uterum, oder Tragsack von einem Mutterkalb geben, siede es in einem neuen Hafen, spisse es an eine Gabel, so wird alles was sich in den Zimmer oder in der Kammer befindet, daran hängen, die Gabel must du im Zimmer unter dem Tisch, und in der Kammer unter das Bett stecken, so sammlet sich von Läusen, Flöh und Wanzen was im Bette und in der Kammer vorhanden, an die Gabel, wie ein Ameysenhaufen.

Filzläuse zu töden.

Nimm einen gebratenen Apfel, thu die Haut und Samenfächer davon, und stosse es miteinander zu einer Salbe, vermische es mit eben so viel Queckfilber, und schmiere den angesteckten Ort damit.

Die Grasflöh zu vertreiben.

Die grünen Grasflöhe so die Rosen und andere Blumen verzehren, kan man mit Essig vertreiben; aber noch besser mit Oleum Petri, denn davon müssen sie sterben.

Den Graswurm zu töden.

Nimm Ochsenharn und Hefen von Oehl, und siede es untereinander, es tödet den Graswurm ohne Fehl, wann man solches auf die Bäume und Büsche, wo sie sind, giesset.

Oder man nimmt Schaafmist, ein wenig Pech, vermengt es mit Kammerlaugen, und thut es Morgens und Abends an die Wurzeln, Stängel und Aeste, wo sie sind, es wird sie in kurzer Zeit töden.

Oder man nimmt zwei Maas Krebse, läßt sie zehen Tag lang im Wasser weichen, und sprengt die Bäume mit diesem Wasser, so werden alle die Graswürme sterben.

Ameysen zu vertreiben.

Nimm Wurzeln von wilden Cucumern, und zünde sie an wo die Ameysen sind, so wird sie der Rauch bald töden.

Oder nimm Cirenicum, nnd schmelze es in Oehl, thu es auf die Ameysenhaufen, so werden sie davon sterben.

Die Grillen zu vertreiben.

Nimm gelbe Rüben koche sie, und thue Arsenicum darein, streiche es in die Ritzen und Löcher darinnen sie stecken, so sterben sie.

Oder du kanst auch einen Bund Erbsenstroh im Winter in die Stube legen, so kriechen sie darein, trage ihn Morgens in die Kälte, so erfrieren sie, dann die Kälte können sie nicht vertragen, darum halten sie sich immer bei den Ofen auf.

Die Schwaben zu vertreiben.

Die Scorpions haben eine dermassen grose Antipathia wider die Schwaben, daß wenn man einen Scorpion in ein Zimmer auf den Boden legt wo dergleichen Ungeziefer ist, so lauft er schnell in ihre Löcher, ziehet sie heraus und tödet sie, und solten auch tausende in tausend Löchern seyn, so lässet er nicht nach bis sie alle getödet seyn.

Rauden zu vertreiben.

Nimm Salzwasser das hart gesalzen ist, und besprenge vor der Sonnenaufgang mit einem Sprenger das Kraut worauf sie sitzen, damit, wann ein heisser Tag werden will, so sauffen es die durstigen Raupen, und fallen ab und sterben.

Oder tode Krebse unter die Bäume geworfen, die machen, daß die Raupen die Bäume verlassen.

Die Erdflöhe zu vertreiben.

Sähe weissen Senfsamen unter die Kräuter. Oder streue Ruß aus den Schorsteinen hin und wieder darein.

Oder dünge den Acker oder die Beth mit Aschen, so bleiben die Erdflöhe und anderes Gewürme wol hinweg.

Krebse leicht zu fangen.

Nimm einen Topf, lege die Eingeweyde von Hünern oder Gänsen darein, setze ihn in das Wasser, so kriechen die Krebse darein, darnach zeuch ihn bald empor, so hast du sie.

Ratzen zu tödten.

Nimm einen Baadschwamm, schneide ihn würflicht, und mache ein Schmalz heiß, wirf

den

den Schwamm darein, laß nicht lang liegen, sondern thue ihn bald wieder heraus, lege ihn an den Ort ihres Aufenthalts, daß sie davon fressen, setze Wasser dabei, daß sie darauf sauffen können, so schwellen sie auf und kommen elend um.

Wider den Steinschmerzen.

Herr D. Oswald, Erzherzoglicher Insbruggischer Hofmedicus, hatte in Vertreibung des Steins, folgendes Geheimnis gebraucht.

Er speisete nämlich einen Bock von mittelmäsigen Alter 40 Tage mit Mauerrauten, er ließ ihn auch nichts trinken, sondern nur des Nachts den Regen auslecken, dieses Bocks gedörrtes Blut verordnete er den Kranken, und es geschah auch jedesmal mit guten Glück. Oder nimm einen Stein aus der Blase eines Menschen, calcinire ihn, gieß ausgepreßten Rettichsaft darauf, ziehe sein Salz aus, laß dieses durch ein Filtrum lauffen, koche es auf einer Schalen zum Salz ein, nnd nimm es in einem bequemen Vehiculo ein, es hilft gewiß.

den Schwamm darein, laß nicht lang liegen, sondern thue ihn bald wieder heraus, lege ihn an den Ort ihres Aufenthalts, daß sie davon fressen, setze Wasser dabei, daß sie darauf sauffen können, so schwellen sie auf und kommen elend um.

Wider den Steinschmerzen.

Herr D. Oswald, Erzherzoglicher Insbruggischer Hofmedicus, hatte in Vertreibung des Steins, folgendes Geheimnis gebraucht.

Er speisete nämlich einen Bock von mittelmäsigen Alter 40 Tage mit Mauerrauten, er ließ ihn auch nichts trinken, sondern nur des Nachts den Regen auslecken, dieses Bocks gedörrtes Blut verordnete er den Kranken, und es geschah auch jedesmal mit guten Glück. Oder nimm einen Stein aus der Blase eines Menschen, calcinire ihn, gieß ausgepreßten Rettichsaft darauf, ziehe sein Salz aus, laß dieses durch ein Filtrum lauffen, koche es auf einer Schalen zum Salz ein, nnd nimm es in einem bequemen Vehiculo ein, es hilft gewiß.

den Schwamm darein, laß nicht lang liegen, sondern thue ihn bald wieder heraus, lege ihn an den Ort ihres Aufenthalts, daß sie davon fressen, setze Wasser dabei, daß sie darauf sauffen können, so schwellen sie auf und kommen elend um.

Wider den Steinschmerzen.

Herr D. Oswald, Erzherzoglicher Insbruggischer Hofmedicus, hatte in Vertreibung des Steins, folgendes Geheimnis gebraucht.

Er speisete nämlich einen Bock von mittelmäsigen Alter 40 Tage mit Mauerrauten, er ließ ihn auch nichts trinken, sondern nur des Nachts den Regen auslecken, dieses Bocks gedörrtes Blut verordnete er den Kranken, und es geschah auch jedesmal mit guten Glück. Oder nimm einen Stein aus der Blase eines Menschen, calcinire ihn, gieß ausgepreßten Rettichsaft darauf, ziehe sein Salz aus, laß dieses durch ein Filtrum lauffen, koche es auf einer Schalen zum Salz ein, nnd nimm es in einem bequemen Vehiculo ein, es hilft gewiß.

den Schwamm darein, laß nicht lang liegen, sondern thue ihn bald wieder heraus, lege ihn an den Ort ihres Aufenthalts, daß sie davon fressen, setze Wasser dabei, daß sie darauf sauffen können, so schwellen sie auf und kommen elend um.

Wider den Steinschmerzen.

Herr D. Oswald, Erzherzoglicher Insbruggischer Hofmedicus, hatte in Vertreibung des Steins, folgendes Geheimnis gebraucht.

Er speisete nämlich einen Bock von mittelmäsigen Alter 40 Tage mit Mauerrauten, er ließ ihn auch nichts trinken, sondern nur des Nachts den Regen auslecken, dieses Bocks gedörrtes Blut verordnete er den Kranken, und es geschah auch jedesmal mit guten Glück. Oder nimm einen Stein aus der Blase eines Menschen, calcinire ihn, gieß ausgepreßten Rettichsaft darauf, ziehe sein Salz aus, laß dieses durch ein Filtrum lauffen, koche es auf einer Schalen zum Salz ein, nnd nimm es in einem bequemen Vehiculo ein, es hilft gewiß.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

A. R.

Kunst- und Wunderbuch, oder Verborgene Geheimnisse, welche ein sterbender Vater seinen Kindern übergeben darinnen aus Natur und Kunst selbst erprobte Oeconomische, Medicinische, Sympathetische und Antipathetische Geheimnisse enthalten sind ; Mit großer Mühe und Fleiß zusammen geschrieben, und zum eigenen Nutzen aufbewahret ; Nun aber auf
Bd.: [1]

Nürnberg 1789

Oecon. 2044 g-1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300171-1
VD18 80031773-001